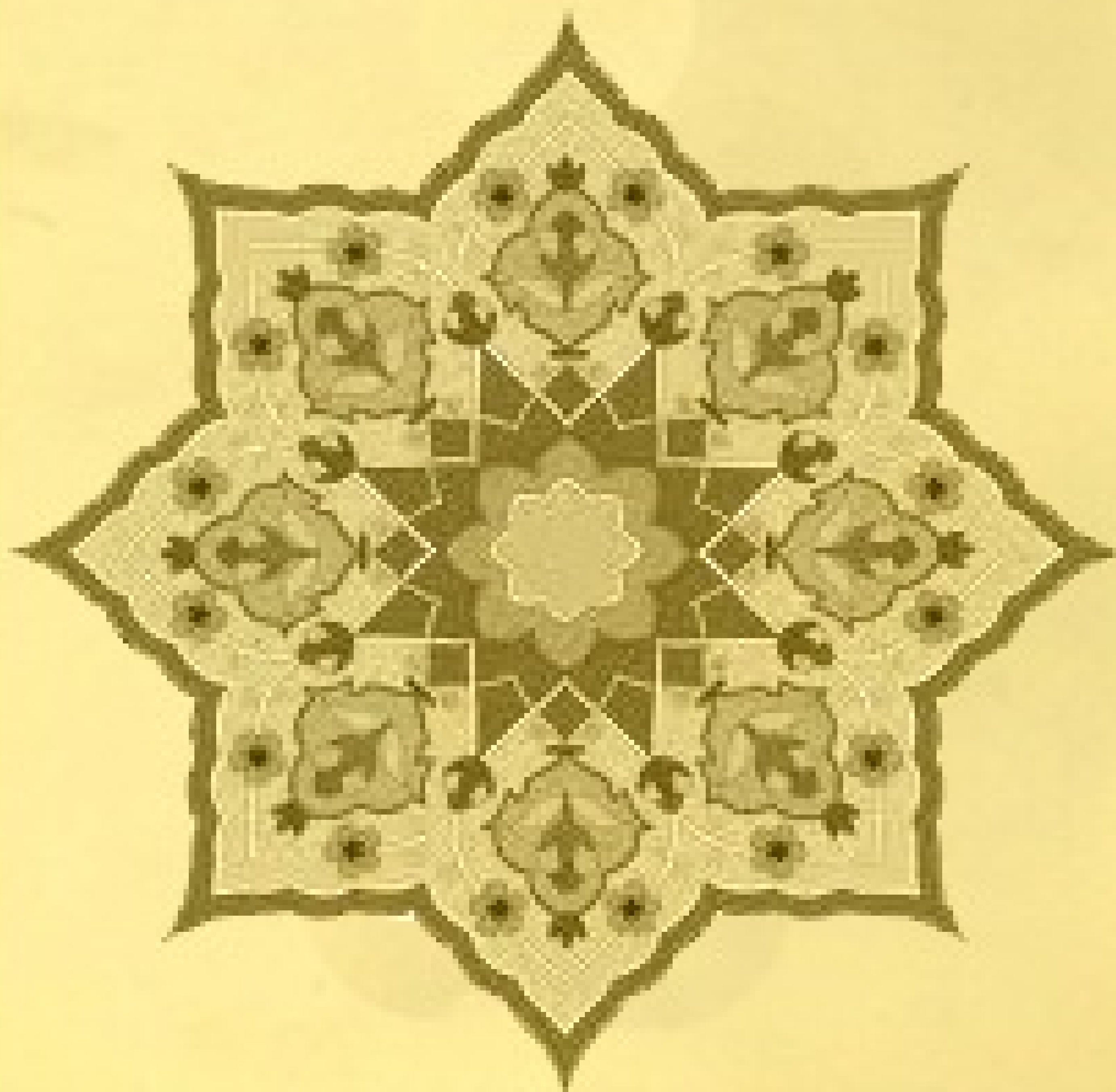
خواص الأشياء

بختيشوع بن جبرئيل



خواص الاشيا

اشاره

شماره بازیابی : 5-15745

امانت : امانت داده می شود

سرشناسه : بختیشوع بن جبرئیل، قرن3ق.

عنوان و نام پدیدآور : خواص الاشیا[نسخه خطی]/ بختیشوع بن جبرئیل

آغاز ، انجام ، انجامه : آغاز:بسمله. چنین گویند که چون مامون الرشید در بغداد بخلافت بنشست رسولان و حاجبان را از هر طرفی...

انجام:افتاده :... مستقیم فعل... بقراط حکیم گوید ...

مشخصات ظاهری : برگ60ب-101(115برگ)، 15سطر: 93×155؛ قطع: 120×195

یادداشت مشخصات ظاهری : نوع و درجه خط:نستعلیق

نوع کاغذ:فرنگی نخودی

تزئینات متن:عناوین به شنگرف

نوع و تز ئینات جلد:تیماج سرمه ای، یک لا، مجدول، اندرون جلد آستر کاغذی

معرفی نسخه : کتابی است در طب درباره خواص و مضرات داروها و گیاهان و خوردنیها، شرابها و معجونها و همچنین گرمابه رفتن، فصد کردن، حجامت کردن، دارو خوردن و شهوت راندن و مانند آن که به کار افراد می آید و علت بیماریها. این کتاب به فرمان مامون الرشید توسط بختیشوع بن جبرئیل که از کتاب حکمای قدیم چون محمد بن زکریا، ارسطاطالیس حکیم، جالینوس، بقراط، مهراس، هرون حسین بن محمد اسحق و دیگر حکمای قدیم جمع آوری کرده تالیف شده است.

توضیحات نسخه : نسخه بررسی شده .اردیبهشت 86 .برخی از اوراق وصالی شده و در برخی از اوراق آب افتادگی و پاک شدن خطوط به چشم

می خورد.

یادداشت کلی : زبان: فارسی

این کتاب بدرخواست مامون الرشید تالیف شده است.

صحافی شده با : : ذخیره خوارزمشاهی/ اسماعیل بن حسن جرجانی1075139

موضوع : پزشکی

گیاهان دارویی

مقدّمه مصحّحين

طب یونانی

تاریخ پزشکی یونانی با نام أبقراط (هیپوکراتس) از مردم کوس شروع می شود، که به سال 257 ق. م.

(و به روایتی 370 ق. م.) از دنیا رفت و کتاب کلمات قصار یا فصول [Aphorismoi] او پیوسته کتاب راهنمای کسانی بوده است که

حرفه طبابت داشته اند. این مجموعه از جمله نخستین آثار طبّی است که توسّط حنین بن اسحاق که زبان یونانی می دانست، به زبان عربی ترجمه شد. ترجمه دیگر سریانی نیز از این کتاب در دست است که نام مترجم آن و نیز تاریخ ترجمه معلوم نیست، و به سال 1903 م. در لایپزیگ توسط پونیون انتشار یافت.

در دوره متأخّر مدرسه اسکندریّه، نوشته های طبّی گالن (جالینوس)[Galen] (متوفی در 200 میلادی) بسیار معتبر بود، و منتخبی از رساله های وی به عنوان متن برنامه درسی تدریس می شد. این برنامه در حمص و جندیشاپور نیز بکار می رفت، و ترجمه سریانی آن مورد استفاده دانشجویان سریانی زبان بود. بسیاری از آن ترجمه های سریانی توسط سر جیوس رأس عینی صورت گرفته و پس از وی توسط حنین بن اسحاق و یاران او در دار الحکمه بغداد تنقیح شده یا ترجمه های جدیدی از این فرهنگستان جای آنها را گرفته است. این ترجمه های سریانی بر ترجمه های عربی مقدّم بود، و پس از پیدا شدن ترجمه عربی تا مدتی هر دو ترجمه سریانی و عربی بموازات یکدیگر بکار می رفت. خود جالینوس در رم طبابت می کرد، ولی در ازمیر و کورنت و اسکندریّه درس خوانده بود.

مؤلفان مهم دیگر در طب یونانی عبارتند از:

اوریباسیوس[Oribasius] (متولد حوالی 325 میلادی) از دوستان امپراطور یولیانوس بود، و این امپراطور در بیان عدم رضایتی که از مسیحیّت داشت و کوششی که برای احیای بت پرستی قدیم می کرد، او را محرم اسرار خود می دانست. نامه یی که امپراطور در این باره به او نوشته (یولیانوس،Epist, Xvii) محتملا مربوط به سال 358 میلادی است. در حمله به سرزمین گل همراه آن امپراطور بود، و

در لشکر کشی بد عاقبت وی به ایران نیز حضور داشت و هنگام مرگ وی در آن سرزمین به سال 363 در کنار او بود. پس از بازگشت از ایران املاک او را والنتینیانوس و والنس مصادره کردند، و سبب این مصادره به خوبی دانسته نیست. سپس وی را به «سرزمین وحشیان» تبعید کردند، ولی این تبعید چندان طولانی نشد، و در 369 به پایان رسید. از تألیفات طبّی او سه کتاب برجای مانده، که یکی از آنها «موجز»]Synopsis[است مشتمل بر هشت کتاب که آن را به پسر خود ائوستاثیوس اهدا کرده بود.

این کتاب را حنین بن اسحاق به عربی ترجمه کرد، و علی عبّاس [- علی بن عباس مجوسی] از آن با خبر بود. پل آیگینایی]paul of Aegina[فقراتی از آن نقل کرده است.

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 2

آیتیوس]Aetius[(پایان قرن پنجم) پزشکی بود که در قسطنطینیّه طبابت می کرد. از زندگی او هیچ نمی دانیم، حتی زمان فعالیت وی معلوم نیست؛ تنها از این که در آثار خود از کوریل اسکندرانی]Cyril[متوفی در 444 میلادی و پتروس آرخیاتر]Petrus Archuater[طبیب ثئودوریک شاه گتهای شرقی نام برده است، معلوم می شود که در اواخر قرن پنجم می زیسته است. وی سریانی و از مردم آمد بود.

مجموعه طبّی در شانزده کتاب نوشت که اکنون آنها را به چهار دسته تقسیم می کنند. در نوشته های او چیزهای ابتکاری فراوان نیست، ولی محتویات آنها را خوب انتخاب کرده است. نخستین پزشک یونانی است که به سحر و تعویذ توجّه فراوان داشته است.

پل آیگینایی محتملا در اواخر قرن هفتم می زیسته است. از حیات او چیزی نمی دانیم. سوییداس وی را مؤلّف چند کتاب طبّی

می داند. از این کتابها تنها یکی بر جای مانده است به نام «هفت کتاب پزشکی».

این کتاب توسط حنین بن اسحاق ترجمه شده و در میان اعراب شهرت فراوان داشت؛ مخصوصا از لحاظ فن قابلگی بیشتر به آن رجوع می کردند و به همین جهت وی را «القوابل» لقب داده بودند[1].

اهرن یا هارون]Aaron[کاهن و پزشک اسکندرانی نیز یکی دیگر از کسانی است که اطلاعی از زندگی وی در دست نیست. وی مؤلّف مجموعه یی است که می گویند توسط شخصی به نام گوسیوس]Gosius[به سریانی ترجمه شده بود. این گوسیوس را با گوسیوس پتایوس]G .petaeus[که در روزگار امپراطور زنو]474 -491( ]Zeno) می زیسته یکی شمرده اند.

نویسنده متأخرّتر سریانی، ابن العبری]Bar Hebraeus[نوشته است که هارون سی کتاب تألیف کرده بود که سرجیوس رأسعینی آنها را ترجمه کرد و دو کتاب از خود بر آنها افزود، ولی شتاینشنایدر]Steinschneider[بر آنست که این ملحقات تألیف مترجم عربی کتاب است که یهودی ایرانی بوده و ماسرجویه]Mesirgoyah[نام داشته است. کتابهای هارون در میان اعراب رواج کامل داشته، و طب عربی سخت از آن متأثّر شده است[2].

در میان ایرانیان نیز معدود افرادی بودند که کتب خود را به زبان یونانی می نوشتند تا هم تفاخر علمی نمایند و هم انتقال علوم به عالم غیر اسلام بود. شاید مؤلف این کتاب نیز از جمله همین افراد بوده؛ چه همچنان که از نام وی در مقدّمه کتاب برمی آید، ظاهرا ایرانی مسلمان بوده که کتابی در طبّ به یونانی نوشته است، و بعد از وی توسط زکریای رازی- هرچند جای تردید هست- به فارسی ترجمه شده است.

رازی از دیدگاه اروپاییان

دکتر زیگرید هونکه، در کتاب ارزشمند فرهنگ اسلام در اروپا

درباره رازی می نویسد:

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 3

«ششصد سال قبل، کتابخانه دانشگاه طب پاریس، کوچکترین کتابخانه دنیا بود. این کتابخانه فقط دارای یک کتاب بود، و این کتاب نوشته یکی از دانشمندان اسلام بود.

این کتاب آن قدر برایشان ارجمند بود که حتی لودویگ یازدهم، که پادشاهی با ایمان و مسیحی بود و می خواست این کتاب را به امانت بگیرد، می بایست صد سکه طلا و دوازده سکه نقره به ودیعه بگذارد. او این کتاب را کرایه کرد تا اینکه پزشکان خصوصی وی از آن رونویسی کنند و چه در موارد بیماری و چه در دوران سلامتی، به مثابه یک فرهنگ امراض و دستورات طبی از آن استفاده نمایند.

این کتاب گرچه تمام موجودی این کتابخانه بود، ولی در حقیقت شامل مجموع علوم طب، از دوران یونان قدیم تا سال 925 بعد از میلاد مسیح بود، و چون مدّت چهار صد سال بعد از این نیز در اروپای فرانکی تقریبا هیچ فعالیت علمی وجود نداشت، ارزش این کتاب مهم و باعظمت و مترقی، به قلم یکی از فرزندان تمدن اسلامی، هزار بار بیش از مجموع نوشته های کم بها و خرافاتی مذهبی تمام کتابخانه های معابد اروپا بود.

اهالی پاریس برای این گنجینه طبی اهمیت زیادی قایل بودند، به این دلیل که مجسمه نویسنده آن کتاب را به عنوان یادگار در سالن بزرگ تدریس مدرسه عالی پزشکی، برپا داشته اند. در حال حاضر هرگاه محصلین مدرسه عالی]Mdecin Ecole de[واقع در بولوار سن ژرمن دوپرس در سالن بزرگ تدریس اجتماع می کنند، این مجسمه و مجسمه دانشمند اسلامی دیگری را نیز ملاحظه می کنند. نام او در اروپا به «رازس» معروف است. اعراب او را «الرازی»

می نامند و اسم واقعی اش ابو بکر محمد بن زکریاست.

رازی دارای معلومات عمیقی بود، به طوری که از زمان جالینوس به بعد پزشکی نظیر او نمی شناسیم.

او به طور خستگی ناپذیر بر وسعت معلوماتش می افزود، و نه تنها بر بالین بیماران، بلکه موقعی هم که بیمارانش به خواب می رفتند، با خواندن کتابها هنگام شب و پرداختن به آزمایشهای شیمیایی و مسافرتهای علمی دور و دراز به این کار ادامه می داد. او با دانشمندان طراز اول همزمانش رابطه داشت و برخی از ایشان را ملاقات نیز می کرد. او ارزش اخلاقی شغل پزشکی را نزد شاگردانش بالا برد و علیه شارلاتان بازی های غیر علمی، کتبا و شفاها مبارزه کرد.

از جوانکی که با موسیقی و صرافی انس گرفته بود، پزشک بشردوستی ساخته شد که مورد احترام امرا و محبوب ملت و پناهگاه فقرا گردید. او اضافه بر این، بی بضاعتها را معالجه می کرد، با پول خودش نیز به آنان کمک می کرد، در حالی که خودش بی تجمّل و حتی فقیرانه زندگی را می گذراند.

رازی در 925 م. در نهایت فقر درگذشت؛ سخاوت بی نهایتش او را به تهیدستی محض کشاند.

همکارانش که قلبشان مملوّ از حسادت بود، و به اندازه کافی بهانه های مذهبی و سیاسی علیه آن فیلسوف آزاد فکر در دست داشتند، از او انتقام گرفته، توانستند او را به آسانی، هم در بغداد و هم بعدها در شهر ری، از همه مشاغل بر کنار کنند.

خواهرش خدیجه، برادر بی بضاعت و کاملا محتاج شده خود را به خانه خویش برد. به رغم اواسط

عمرش که در رفاه می زیست. اواخر عمر زندگی او اسفناک به نظر می رسید. رازی که درد هزاران بیمار را درمان

کرده بود، نابینا شد، حاکم خشمگین و بیرحم خراسان، المنصور ابن اسحق با تازیانه اش آن چنان بر آن دانشمند زده بود که بعدها به کوری وی منتهی شد. بهانه این عمل این بود که یک آزمایش شیمیایی رازی که در حضور المنصور انجام داد، ظاهرا موفقیت آمیز نبوده است.

رازی برای امتحان، از پزشکی که می خواست چشم او را جراحی کند، پرسید: «چشم دارای چند پوسته است؟» پزشک دستپاچه شد و به لکنت افتاد. رازی گفت: «کسی که این را نداند، نباید وسایل جراحیش را در چشم من به کار برد».

احتمال زیادی بود که با عمل جراحی دوباره نور چشمش را بازیابد، ولی رازی به ردّ آن پافشاری کرد و گفت: «من از دنیا آن قدرها دیده ام که دیگر دلم را زده است».

بنابراین عقلش سوی مرگ می گراید، در حالی که روح در بدن دارد، و چشمان کورش شاهد اشعاری است که بر کاغذ می نویسد:

لعمری ما أدری و قد آذن البلی بعاجل ترحال الی أین ترحالی

و أین محل الروح بعد خروجها من الهیکل المنحل و الجسد البالی

عظمت میراث به جای مانده از او در یک عمر کار ارضاکننده خستگی ناپذیر است. خدیجه به شمارش آنها پرداخت: دویست و سی جلد کتاب مهم[3] که عبارت اند از شرحهای علمی (مونوگرافی)، رسالات کوچک و کتابهایی که تنها منحصر به علم پزشکی یا شیمی نیستند- تقریبا نیمی از آنها در مورد فلسفه، مذهب، نجوم، فیزیک، ریاضیات و ... اند- مثلا جزو اینها کتابی به نام چرا مغناطیس آهن را جذب می کند به ضمیمه رساله ای درباره خلأ وجود دارد، و «درباره شکل جهان، با اثبات اینکه کره زمین دو نوع حرکت دارد (دارای

دو محور حرکت است) و کره خورشید بزرگتر، و کره ماه کوچکتر از کره زمین است»، نقدی بر ادیان، دانش ازلی. رازی قایل بر پنج اصل ازلی مؤثر بر جهان بود و کتابی دارد که «اخلاق بدون توجه به مذهب» را اعلام می کند و می آموزد و خواستار آن می شود که بشر باید به زندگی «آری» گفته، با شجاعت زندگی کند؛ به خاطر زندگی و بقای آن و حفظ جامعه و بهبود آن، نه به خاطر وعده بهشت یا ترس از جهنم. باید هرکس صحیح و غلط یا خوب و بد اعمال خود را بشناسد و برحسب آن عمل کند. همچنین کتابهای پخت وپز و کنسرو کردن مواد غذایی و شعر نیز در میان آثار او یافت می شوند»[4].

مؤلّفات و مصنّفات رازی

مؤلفات و مصنفات رازی بسیار زیاد و شماره آنها از دویست متجاوز است.

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 5

وی در زمان خود از دانشمندانی بوده که صیت شهرت مؤلفاتش دنیای آن زمان را فراگرفته است.

محمد زکریا در طب و فلسفه و کیمیا و حکمت و نجوم و هیئت و علوم مؤلفات و مصنفات دارد، ولی آنچه که بیشتر از همه در عالم معروف است، طب و شیمی می باشد.

ابن الندیم[5] در کتاب الفهرست، عدّه مؤلفات رازی را بالغ بر یک صد و شصت و هفت کتاب و مقاله و رساله نوشته است.

ابن ابی اصیبعه[6] صاحب عیون الانباء، عدّه مؤلّفات و مصنّفات وی را دویست و سی و هشت عدد می داند.

ابو ریحان بیرونی[7] در رساله ای که فهرست کتب وی را ذکر می کند، عدّه آنها را یک صد و هشتاد و چهار می گوید.

بعضی از مؤرّخین مؤلّفات وی را بالغ بر دویست جلد می دانند که در میان

جمیع مؤلّفین جهان شاید کسی تاکنون بدین پایه نبوده و ازاین رو، یعنی کثرت مؤلّفات مفیده وی جودت فکر و علّو مقام این دانشمند را می رساند.

یکی از دانشمندان اروپایی موسوم به «لانگله دوفرنوا»[8] در کتاب خود شماره کتب پزشک ایرانی را دویست و بیست و شش عدد می داند.

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 6

به نظر می رسد رازی بیشتر مؤلّفات و مصنّفات خود را در بغداد تهیه و تدوین نموده است و با وجود زیادی آثار و مؤلّفاتش نسخ زیادی از آنها در عالم موجود نیست و علّت آن به واسطه نبودن صنعت چاپ در زمان وی و از طرفی حوادث و سوانح ایام نیز بسیاری از آنها را از بین برده از این جهت نسخ کتب گرانبهای وی عموما از میان رفته و شاید بیش از چهل عدد از مؤلفات وی در عالم نباشد که در کتابخانه های جهان (من جمله کتابخانه اسکوریال[9] اسپانی) موجود است.

رازی را چند نوع تألیف و تصنیف می باشد:

نخست آنهائی که خود شخصا به اسم کتاب می نامند و در آن از یک فن بخصوص مانند معالجات و امثال آن سخن می راند و بخصوص آنکه جنبه تخصّصی و فنی بدانها داده است.

این دسته کتب مخصوصا رشته طب با کمال دقّت و تحقیق از طرف این دانشمند به رشته تحریر در آمده و اصولا بسیاری از آنها نتیجه تجربیات و عملیّات وی در بیمارستان ها می باشد؛ مانند کتاب حاوی و منصوری و امثال آنها. محققا کتاب حاوی که دایره المعارف طبی است ثمره آزمایشهای شخصی اش در بیمارستان می باشد.

دوم آنهایی که رازی به اسم رساله نام می برد که بیشتر از یک موضوع بسیار مختصر صحبت می کند و به

موجب نگارش ابن الندیم در کتاب الفهرست، رازی شخصا یک سلسله از مؤلفات خود را رساله نام نهاده و در یک موضوع به خصوص و یک مطلب با کمال سادگی و اختصار شرح و بسط آن را می دهد؛ مانند:

رساله «اطعمه المرضی» و رساله «فصد» و امثال آنها، چنانکه از اسم آنها پیداست در باب غذای بیماران و خون گرفتن می باشند.

سوم آن دسته از مؤلّفاتش که به اسم مقاله می باشد که در آنها از بعضی مسایل و مواضیع بخصوص گفتگو می کند که مختصرتر از دسته قبل می باشد؛ گرچه عده آنها کم است، ولی از مطالعه فهرست آن دقّت و تبحّر فوق العاده وی مشاهده می گردد؛ مانند: مقاله «شمیه» و مقاله «قولنج» که هر کدام یک مقاله بیشتر نیستند.

چهارم آن دست از کتب وی که ردّ بر اقوال دیگران است. عده آنها بی شمار و این دسته از مؤلّفاتش باعث شد که مخالفین وی وقت گرانبهای دانشمند را گرفته و برای جواب آنها رازی اوقات زیادی را صرف نماید و بدبختانه گاه اتفاق افتاده که مخالفینش بر کتابش نقض و ردّی بنگارند؛ مانند «کتاب الرد علی ابی القاسم البلخی فی نقض المقاله الثانیه فی العلم الالهی» و «کتاب نقض البلخی لعلم الالهی» و «کتاب مناقضه الجاحظ فی کتابه فی فضیله الکلام» و امثال آنها که چنانکه از نام آنها برمی آید، نقض و ردّ بر موضوعات فلسفی می باشد.

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 7

پنجم، یک دسته دیگر از مؤلفات رازی است که ایراد بر اقوال و آرای گذشتگان است که سردسته آنها شکوک وی بر جالینوس است. توضیح آنکه محمد زکریا اشکالات و ایرادات چندی بر آرای دیگران در بسیاری از مسایل

عملی و فنّی می گرفته و آنها را مورد مطالعه و تحقیق قرار می داده و از این رهگذر مؤلّفاتی به نام شکوک دارد؛ مانند: کتاب الشکوک علی الجالینوس و امثال آن.

ششم یک دسته از مؤلّفات رازی که تلخیص بر مؤلفات دیگران است؛ مانند تلخیصات وی بر کتاب «نبض» و «حیله البرء» جالینوس و امثال آنها.

غیر از دسته های بالا سایر مؤلّفات وی در فلسفه و کیمیا و نجوم و هیئت و امثال آنها نیز دسته آخری را تشکیل می دهند.

اما باید دانست مؤلفات وی مانند مؤلّفات بسیاری از دانشمندان دیگر نیست و تفاوتی با آنها دارد به این معنی که اغلب آنها (مخصوصا رشته پزشکی) نتیجه تجربیات و کارهایش می باشد که در طیّ دوران عمل به رشته تحریر درآورده است.

و از این بابت فرق بسیار فاحشی با مؤلّفات علمای دیگر دارد. این مؤلّفات عملیات طبی و جراحی است که در بیمارستان و آزمایشگاه و مطبّ خود نموده که تمام با دقت کامل و تحقیق آنها را به صورت کتاب درآورده است و هرکس اندک آشنایی به مؤلفاتش داشته باشد، به خوبی می فهمد که این مطلب کاملا صادق و واضح می باشد.

مؤلّفات وی نه تنها در میان مردم خاور و علمای مشرق مقامی بلند دارد، بلکه در میان ملل باختر و علمای مغرب زمین مقام ارجمندی را دارا است و بعضی از آنها به زبان علمی دوران قدیم اروپا یعنی لاتینی ترجمه و طبع شده و برخی دیگر نیز به زبانهای مختلفه ترجمه و چاپ گردیده و در قرون وسطی و اوایل قرون جدیده در مدارس اروپا تدریس می شده است.

از مزایایی که برای بعضی از مؤلّفات طبّی رازی عموم مورّخین متذکّر

شده اند، آنکه به صورت دائره المعارف طبّی است و رازی را شخصا «آنسیکوپدیست»[10] معرفی نموده اند.

بعضی را عقیده آن است که رازی زبان یونانی را نیز می دانسته و هرچه در علوم شیمی و طبی به رشته تحریر درآورده، از کتب یونانی بوده است.

شادروان دکتر قاسم غنی در رساله ابن سینا، ضمن صفحه بیست و پنجم به این نکته اشاره و چنین نگاشته است «که ضمن تألیفاتش کتابی به نام کتاب فی استدارک ما بقی من کتب جالینوس ممّا لم یذکّره حنین[11] و همچنین قصیده به نام قصیده فی العظه الیونانیه[12] موجود می باشد و این دو رساله مؤیّد این موضع است».

همچنین ابن ابی اصیبعه در کتاب عیون الانباء در ذکر کتب رازی قسمت هفتم از کتاب حاوی چنین

می نگارد «القسم السابع فی تفسیر الاسماء و الاوزان و المکائیل التی للعقاقیر و تسمیه الاعضاء و الادواء بالیونانیه و ... الخ»[13].

خواصّ الاشیاء رازی

در میان آثار محمد زکریای رازی، از کتابی با عنوان «کتاب الخواصّ» نام برده اند. ابن ابی اصیبعه از این کتاب به عنوان «در خواصّ اشیاء» یاد کرده است[14]. این کتاب مورد استفاده دانشمندان اسلامی قرار گرفته است. چنان که بیرونی از کتاب خواص رازی نقل می کند که در مصر کنیسه ای است که در آن دو مرده بر تختی هستند که پیوسته از زیر آن زیت بیرون می آید[15]؛ و مقدّسی به نقل از رازی در کتاب خواص از کوهی در سرزمین ترک نام می برد که وقتی مردم بدان می رسند، ناچارند سمّ ستوران خود را با نمد و پشم ببندند وگرنه از سمّ آنان گردی برمی خیزد که موجب ریزش باران می شود[16].

محمّد بن سرخ نیشابوری، دانشمند اسماعیلی در

فصلی که تحت عنوان «اندر معنی خاصیت ها» آورده، درباره «کتاب الخواص» رازی چنین گفته است: «بدان که محمّد بن زکریاء الرّازی کتابی تصنیف کرده است اندر خاصّیت چیزها و بسیار سخن اندرو بیاورده است از قوی و ضعیف و فربهی و لاغر»[17].

در کتاب مؤلفات و مصنفات رازی، در ذیل عنوان «طب الملوکی» و ضمن معرفی این کتاب آمده است:

«این کتاب را رازی برای علی بن وهسودان، حاکم طبرستان تألیف نموده و آن معالجه بیماری ها با غذاست، بدون آن که بیمار را کراهت فزاید. محمد زکریا آن را به نام «کتاب الخواص» موسوم ساخته و چنان که از اسم آن برمی آید، این کتاب را برای پادشاهان و فرمانروایان تألیف نموده در حقیقت پزشک نامه شاهانه است. در ابتدای آن از بسیاری از مؤلفات خود مانند کتاب «حاوی» که به اسم الجامع الکبیر نامیده و کتاب «تقسیم و تشجیر» و کتاب «منصوری» و کتاب «من لا یحضره الطبیب» و کتاب «ادویه الموجوده بکل مکان» نامبرده است»[18].

چنان که از قراین برمی آید، کتاب الخواصّ مذکور، تألیف خود رازی است و ترجمه از زبان یونانی نیست. امّا آقای دکتر محمود نجم آبادی در تکمله کتاب مؤلّفات و مصنّفات رازی، از کتابی دیگر به نام «خواص الاشیاء» نام می برد و می نویسد: «این کتاب در حقیقت باید ضمن کتب طبی یا طبیعی رازی بیاید.

برکلمان تحت عنوان:

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 9

K. Kawass- al- as? ya)alphabetish nam. 11, 432) .steinschneider Virchows Archiv 68, p. 221

در ضمیمه اول کتاب خود، چاپ لیدن (از صفحه 419- 417)، 1937 میلادی از کتاب مزبور یاد می کند.

همچنین در جلد اول برکلمان (صفحه 270) تحت عنوان:

De proprietatibus; membrorum)-1

.hebr. 7

ایضا: برکلمان، 1937 میلادی، صفحه 421:

De Aegritudinibus praeconum aus Hebr. zuzammenn mit -2 de proprietatibus membrorum et utilitatibus et nocummentis animalium Aggregatus ex dictis antiquorom S. B. Locatellus .Venet. 7941

که ترجمه آن در حقیقت «خواص اشیاء» می باشد، مذکور افتاده است. تحت عنوان «کتاب الخواص و الاشیاء المقوّمه للامراض»، به شماره 141 (طب) در کتابخانه تیمور پاشای قاهره موجود است[19].

آقای احمد منزوی، در فهرستواره کتابهای فارسی، به این کتاب اشاره کرده است و از آن به دو نسخه در کتابخانه های ایران اشاره کرده است؛ وی می نویسد: «در سرآغاز آن آمده: کتاب را بو علی (؟) به یونانی نگاشته و محمد بن زکریا به فارسی برگردانده است (که جور نیست) ...»، و نسخی از آن در پزشکی ایران، ش 116؛ و اشکوری، ش 87- 14/ 86 یاد کرده است[20]؛ و آغاز و انجام آن را ذکر کرده که همین کتاب می باشد.

استاد عبد الحسین حائری نیز از وجود یک نسخه از این کتاب در کتابخانه مجلس اطلاع دادند که گویا از کتب تازه خریداری شده است که هنوز فهرست نشده است.

در باب چهارم این کتاب به مطلبی اشاره شده است که انتساب کتاب را به زکریای رازی ردّ می کند؛ در مدخل «فنداریقون» نوشته است: «نسخه قانون شیخ الرئیس ...»، که نشان می دهد که این مطلب افزوده کاتبان است که در این صورت باز مسئله انتساب به قوّت خود باقی است؛ وگرنه با توجه به تقدیم و تأخر این دو دانشمند بزرگ (رازی و ابن سینا) و بعد زمانی حدود یک قرن از همدیگر چنین امری محال و ساختگی به نظر می آید[21].

و این احتمال هم به نظر می رسد

که «محمد بن زکریّا» نامی غیر از زکریای رازی بوده که این کتاب را از یونانی به فارسی ترجمه کرده است.

از آن چه گفته شد، چنین برمی آید که رازی به احتمال دو کتاب با عنوان «خواص الاشیاء» دارد که یکی تألیف اوست که با عنوان معروف «کتاب الخواصّ» شناخته شده و در فهارس مسطور است؛ و دیگری

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 10

کتابی است که گویا حکیم ابو علی نامی (؟) آن را به زبان یونانی نگاشته و محمد بن زکریا آن را به فارسی برگردانده است.

در صحّت انتساب ترجمه این کتاب به رازی شک هست و در هیچ یک از فهارس کتب رازی و دیگر فهارس کتب خطی صراحتا به چنین اثری از وی اشاره نشده است.

امّا با توجه به اهمیت کتاب از حیث فرهنگواره بودن آن در زمینه موضوعات عمده طبّی و طبقه بندی داروها در آن برحسب داروهای مرکبّه، و وجود برخی اصطلاحات دارویی و طبّی یونانی در آن که به عنوان منبعی از منابع لغات و اصطلاحات طبّی می تواند به شمار آید و ...، می توان آن را مورد نظر قرار داد.

همچنین به عنوان یک اثر ترجمه شده از زبان یونانی به فارسی در مطالعات سنّت ترجمه متون از یونانی به زبان فارسی می تواند مورد توجه قرار گیرد.

درباره چاپ حاضر و نسخه خطی مورد استفاده:

چندی پیش یک نسخه خطّی زیبایی با خط نسخ در ابعاد 15* 10 با جلد تیماج قهوه ای از مراغه یافتیم که تاریخ کتابت نداشت و از قراین برمی آمد که مربوط به اواخر دوره صفویه است. با مطالعه کتاب، پی بردیم که یکی از آثار مترجم منسوب به زکریای رازی است که درباره خواصّ داروهای مرکّبه است و در

بیست و یک باب تبویب شده است.

با توجه به زیبایی و خوانایی نسخه و کامل و کم غلط بودن آن، برآن شدیم تا با استناد به همین نسخه شخصی موجود، به احیای آن بپردازیم؛ لذا متنی که پیش روی عزیزان است، فقط احیای متن محسوب می شود و ادعای هیچ گونه تصحیح علمی یا هر نوع تصحیح دیگری بر آن نمی رود. تا جایی که در توان بود، سعی کردیم تا با مراجعه به منابع طبّی کهن، صورت درست لغات و اصطلاحات ثبت شود و اگر در مواردی اغلاط سهوی یا مطبعی ملاحظه افتد، امید که خوانندگان فاضل در صورت مشاهده چنین مواردی ما را از دلالت به صواب محروم نسازند.

در آخر بر خود فرض می دانیم که از زحمات استاد فاضل و دوست دانشمند، جناب آقای سیّد صادق حسینی اشکوری، ریاست محترم مجمع ذخائر اسلامی و دیگر عزیزان زحمت کشی که مقدّمات چاپ این اثر را فراهم فرمودند و قبول زحمت نمودند، تشکّر و قدردانی نماییم.

خواص الأشیاء، متن، ص: 17

تصویر صفحه اول نسخه خطّی «خواص الاشیاء»- از مجموعه شخصی

خواص الأشیاء، متن، ص: 18

تصویر صفحه آخر نسخه خطّی «خواص الاشیاء»- از مجموعه شخصی

خواص الأشیاء، متن، ص: 19

[مقدمه مولف]

بسم اللّه الرّحمن الرّحيم

الحمد للّه الذّى علّمنا خواصّ الاشياء و صلوه على محمّد و آله و عترته البرره اتقياء و سلّم تسليما كثيرا.

امّا بعد، بدان كه اين رساله اى است مسمّى به اسم خواص الاشياء از تصانيف احكم الحكماء و اعلم العلماء و افضل الفضلاء، حكيم ابو على- عليه الرّحمه و الدّعا- كه به تكليف بعضى از احبّا به زبان يونان تصنيف كردند؛ و چون مردم از يافتن آن به زبان يونان عاجز بودند،

این فقیر حقیر بی بضاعت، محمّد بن زکریا[22]- عفا عنهما- آن را به زبان فارسی بیان نمود؛ و اللّه موفّق بالخیرات.

باب اوّل: در شراب ها

باب سیم: در مربّیات

باب پنجم: در معاجین

باب هفتم: در مفرّحات

باب نهم: در حبوبات

باب یازدهم: در ایارجات

باب سیزدهم: در سعوطات و غیره

باب پانزدهم: در غرغره ها و داروی قی

باب هفدهم: در مطبوخات

باب نوزدهم: در دهن ها

[باب بیست و یکم: اسامی مرکّبات][23].

باب دویم: در لعوقات

باب چهارم: در گوارش ها

باب ششم: در اطریفلات

باب هشتم: در اقراص

باب دهم: در سفوفات

باب دوازدهم: در شیافات

باب چهاردهم: در داروهای متفرّقه

باب شانزدهم: در داروهای چشم

باب هجدهم: در حقنه ها

باب بیستم: در مرهم ها

باب اوّل در شراب ها و ربّ ها

سکنجبین:

دفع صفرا بکند و محروران را نافع بود و تشنگی بنشاند؛ صنعت آن: قند صافی کرده یک من، سرکه انگوری یک من، پودنه یک چهار یک، در یکدیگر بجوشانند تا قوام گیرد و قدری گلاب بر سر آن کنند و فرو گیرند.

سکنجبین بزوری:

سدّه جگر بگشاید و بول براند و مستسقی را نافع بود؛ صنعت آن:

پوست بیخ کاسنی تازه و پوست بیخ کرفس از هریک ده درم، تخم کاسنی نیم کوفته نیم درم، مغز سه تخم از هریک پنج درم، نیم کوفته کنند و در آب و سرکه خوسانند یک شبانه روز و بجوشانند و بپالایند و یک من قند اضافه کنند، چنان که رسم است.

سکنجبین بزوری گرم:

سدّه جگر و معده بگشاید و بول براند، فضول از معده پاک کند و مستسقی را نافع بود و تشنگی کاذب بنشاند. صنعت آن: تخم کرفس و رازیانه و انیسون از هر یک پنج درم، پوست بیخ رازیانه و پوست بیخ کرفس تازه از هریک ده درم، تخم کاسنی و تخم کشوث از هریک پنج درم در یک چهار یک سرکه صافی و نیم من آب خوسانند؛ روز دیگر بجوشانند و صافی کنند و یک من قند صاف کرده اضافه کنند.

سکنجبین ریوندی:

یرقان و جگر گرم را نافع بود؛ صنعت آن: تخم کاسنی نیم کوفته بیست درم، ریوند چینی سوده پنج درم، در کیسه کنند و چهل مثقال سرکه صاف و یک من و نیم آب می زنند و زمان زمان کیسه را می مالند تا تمام شیره باز دهد و آب ها کم شود و یک من قند صاف اضافه کنند و اگر ده درم تخم شاهترج و تخم کشوث اضافه کنند، بهتر باشد.

نوع دیگر: سدّه بگشاید؛ تخم کاسنی نیم کوفته بیست درم، ریوند چینی سوده پنج درم، در کیسه کنند و چهل مثقال سرکه صاف و یک من و نیم آب می زند و زمان زمان کیسه را می مالند تا تمام شیره باز دهد و آب ها کم شود و یک من قند صاف اضافه کنند و اگر ده درم

تخم شاهترج و تخم کشوث اضافه کنند، بهتر باشد.

سکنجبین:

سدّه را بگشاید درد جگر را سود دهد و طبع نرم کند؛ صنعت آن: ریوند چینی بیست درم، غاریقون پنج درم، تربد سفید پانزده درم، تخم کاسنی نیم کوفته پانزده درم، زنجبیل سه درم، کوفته و بیخته بجوشانند و بپالایند و یک من قند صاف کرده و یک چهار یک سرکه اضافه کنند.

سکنجبین رمّانی:

تب های محرّقه را سود دهد. صنعت آن: آب انار ترش شیرین نیم من، سرکه صاف یک چهار یک، آب زرشک یک چهار، گلاب یک وقیه، قند یک من، چنانکه قاعده است بپزند؛ و اگر به جای سرکه خرمای هندو کنند، شاید.

سکنجبین سفرجلی:

معده را سود دهد و غذا هضم کند. صنعت آن: آب با یک من سرکه یک چهار یک، و قند صاف یک من بپزند و اگر به جای سرکه آب لیمو کنند، بهتر باشد.

سکنجبین سفرجلی حارّ:

ضیق النّفس و درد پهلو که از سردی بود و فالج و لقوه را سود دهد. صنعت آن: زنجبیل و بادیانه و انیسون و بیخ انجدان و عاقرقرحا و پودنه و نانخواه از هر یک بیست درم، تخم کرفس و کمون سیاه و قردمانا از هریک پانزده درم، سداب خشک سی درم، فلفل سیاه ده درم، سرکه عنصل پنج من، مثلّث یک من و نیم، انگبین یک من، داروها کوفته و بیخته، ده روز در آفتاب نهند و بعد از آن بپالایند و در ظرفی زجاجی کنند و نگاه دارند و پیش از طعام و بعد از طعام سی درم به کاری می دارند.

ساختن خل العنصل:

پیاز دشتی به کارد چوبین پاک کنند و قصبه قصبه کنند، هریک من از این پیاز نه من خل الخمر به رویش کنند و دو ماه در آفتاب نهند و بعد از آن به کار دارند.

مضمضه کردن، گوشت بیخ دندان سخت کند و بوی دهان خوش کند.

سکنجبین عنصل:

نوع دیگر خداوند ضیق النّفس را سود دارد. صنعت آن: قند یک من، سرکه عنصل چهل مثقال، چنان که رسم است، بپزند.

سکنجبین عسل:

معتدل بود در سردی و گرمی. صنعت آن: چون صفت سکنجبین ساده باشد.

سکنجبین که خداوند سپرز را سود دهد:

ریوند چینی ده درم، تخم کاسنی ده درم، تخم کشوث ده درم، غافث ده درم، غاریقون پنج درم، فوه پنج درم، و پوست بیخ کبر و پوست درخت بید و کزمازج و افتیمون در یک چهار یک سرکه و دو من آب خوسانند و روز دیگر

بجوشانند و بپالایند با یک من قند شربت پزند.

سکنجبین:

که[24] آبله را سود دهد؛ صنعت آن: خل الخمر یک چهار یک، گلاب نیم چهار یک، برگ گل سرخ سی درم، گلنار ده درم، بجوشانند سه شبانه روز. پس بپالایند و با یک من قند به قوام آرند.

سکنجبین افتیمون:

توحش سودایی و صرع را نافع بود؛ صنعت آن: افتیمون ده درم، بسفایج فستقی شش درم، گاو زبان پنج درم، حاشا و گل سرخ و کمافیطوس از هریک چهار درم، پر سیاوشان پنج درم، تربد شش درم، بادرنجبویه و تخم بادروج و زرنباد و فرنجمشک و درونج عقربی و بهمنین و سادج و قاقله و سنبل از هریک سه درم و نیم، تخم کشوث و تخم کاسنی و بیخ سوسن از هریک پنج درم؛ اجزای جملگی در یک چهار یک سرکه خمر و یک من و نیم آب خوسانند. روز دیگر بجوشانند و بپالایند و با یک من قند شربت پزند.

صنعت جلّاب، قند سفید یک من در یک من گلاب بجوشانند تا به قوام آید و نیم درم زعفران در آن حل کنند.

شراب افسنتین:

که معده را پاک کند؛ صنعت آن: افسنتین رومی پنج درم، ورق گل سرخ بیست درم، تربد سفید ده درم، در یک من و نیم آب پزند تا به نیم من آید و با یک من قند به شربت پزند.

شراب افسنتین نوع دیگر:

که معده ضعیف و جگر و سپرز را سود دهد و طبع فرود آرد.

صنعت آن: شراب انگوری کهن سه من، عسل مصفی یک من، در یکدیگر حل کنند، قسط و مرّ و مصطکی و اذخر و سادج و سنبل و گل سرخ و صبر و غاریقون از هریک دو درم، افسنتین هفت درم، زعفران یک درم و نیم، جملگی کوفته، در کیسه کنند و در این شربت بجوشانند و زمان زمان کیسه می مالند تا شیره تمام باز دهد و به قوام آید، و بعد از آن به آفتاب نهند ده روز و بیرون آورند و بپالایند و نگاه دارند شربتی یک وقیه.

شراب افسنتین:

معده از صفرا پاک کند و سوء المزاج گرم را مفید بود؛ صنعت آن: ورق گل سرخ هفت درم، و افسنتین رومی پنج درم، شاهترج پنج درم، آلوی سیاه بیست عدد منقّی و خرمای هندی از هریک بیست درم، جملگی در دو من آب می پزند تا به نیم من آید و نیم من

خواص الأشیاء، متن، ص: 23

قند صاف اضافه کنند تا[25] به قوام آید. شربتی ده درم با صبر سقوطری یک درم نافع بود.

شراب افسنتین:

بادهای روده بشکند و طبع فرود آرد؛ صنعت آن: افسنتین رومی پنجاه درم، سلیخه بیست درم، تخم کرفس سی درم، در دو من آب بپزند و بپالایند و با یک من قند به شربت پزند.

شراب اسطوخودّوس:

از جهت ماده سودا؛ اسطوخودوس پانزده درم، بسفایج نیم کوفته ده درم، افتیمون در کتان بسته دو درم، بالنگو پنج درم، گاو زبان پنج درم، نیلوفر ده

درم، پوست هلیله کابلی پنج درم، عود الصّلیب سه درم، مویز منقّی یک چهار یک، جملگی بیخته و پالوده با یک من قند به شربت پزند.

شراب هلیون:

ریگ از گرده و مثانه پاک کند؛ صنعت آن: هلیون سی مثقال در دو من آب بجوشاند تا به نیم من آید و با یک من قند به شربت پزند.

شراب خندیقون:

طعام بگذراند و پیران را و خداوند معده سرد [را][26] سود دهد؛ صنعت آن: شراب کهن پنج من در عسل صافی یک من و نیم بیامیزند، زنجبیل پنج درم، قاقله صغار و کبار از هریک سه درم، قرنفل و دارچینی از هریک دو درم، فلفل سیاه یک درم، مشک خالص نیم درم، ادویه ها در کیسه کنند و در میان شربت اندازند و زمان زمان می مالند تا شیره تمام باز دهد و به قوام آید و مشک و زعفران در آن حل کنند.

خندیقون، نوع دیگر:

معده سرد را و پیران را نافع بود و قوّت باه دهد؛ صنعت آن: شراب کهن شش من، عسل مصفّی سه من، زنجبیل پنج درم، قاقله صغار و کبار از هریک چهار درم، قرنفل و دارچینی و فلفل سفید از هریک سه درم، زعفران دو درم، مشک خوب نیم مثقال، ادویه ها کوفته در کیسه کنند و در میان شربت اندازند و ده روز در آفتاب نهند و هر روز می روند و کیسه در دست می مالند تا شیره باز دهد بعد از ده روز مشک و زعفران در آن حل کنند و در ظرفی زجاجی کنند و هر روز پنجاه مثقال به کار برند.

شراب کاکنج:

کاکنج سی مثقال در دو من آب بپزند تا به نیم من آید و با یک من قند به شربت پزند.

میبه:

معده را قوّت دهد و قی و فواق را باز دارد و درد جگر را سود دهد؛ صنعت آن: آب

به اصفهانی پنج من، شراب انگوری خوب ده من، عسل مصفّی دو من و نیم، در یکدیگر بیامیزند و سر آتش نهند و این ادویه ها کوفته در کیسه کنند و در میان دیگ اندازند و بجوشانند تا به قوام آید و نیم مثقال مشک خوب و دو درم و نیم زعفران حل کرده، در ظرف چینی یا زجاجی کنند و نگاه دارند. ادویه ها این است: زنجبیل و مصطکی و قاقله کبار و صغار و دارچینی و کبابه و قرنفل از هریک هفت درم، در کیسه کنند و زمان زمان می مالند تا شیره تمام باز دهد.

میبه نوع دیگر:

آب به ترش و شیرین دو من، شراب انگوری خوب چهار من، قند سیصد مثقال و عسل صد مثقال، کبابه دو درم، قاقله کبار دو درم، قاقله صغار دو درم، سادج دو درم، گاو زبان یک درم، فرنجمشک یک درم، عود سه درم، صندل سفید سه درم، عنبر یک مثقال، مشک نیم مثقال، گلاب پنجاه مثقال.

میفختج:

که در چند تراکیب به کار می آید و هاضمه را نیکو بود و گرده و مثانه را سود دهد؛ صنعت آن: آب انگور چهل من صافی کنند و زنجبیل و قرنفل و دارچینی و عود و قاقله کبار و صغار و مصطکی و زعفران شاخ و سنبل الطّیب و جوزبویا از هریک پنج درم، کوفته و نابیخته در کیسه کنند و به دیگ اندازند و زمان زمان کیسه می مالند تا شیره تمام باز دهد و به قوام آید و فرو گیرند و نگاه دارند.

میفختج نوع دیگر:

آب انگور صد من در دیگ کنند تا کمتر آن چه خواهند صافی کنند و بجوشانند تا دو بهره برود و یک بماند و در ظرفی زجاجی کنند و نگاه دارند. از برای سینه با شراب خشخاش به کار برند.

شراب سعال:

انجیر سفید چهل عدد، عنصل بیست درم، مویز طایفی سی درم، انیسون ده درم، جملگی در آب و قدری خل الخمر بجوشانند و روز دیگر بجوشانند و بپالایند و یک من عسل به شربت پزند.

شراب انجیر:

گرده و مثانه را نافع بود و آب پشت بیفزاید و قوّت باه دهد؛ صنعت آن:

نخود سفید یک من، در پنج من آب بپزند تا باز دو دانگ آید و انجیر دو من بپزند در پنج من آب تا باز دو دانگ آید و انجیر و طبیخ ها بر بالای یکدیگر کنند و دارچینی و خولنجان و سنبل و قرنفل و زعفران شاخ از هریک سه درم در کیسه و در میان دیگ اندازند و زمان زمان در دست می مالند تا شیره تمام باز دهد. پس بپالایند با یک من عسل کف گرفته به قوام آورند.

خواص الأشياء، متن، ص: 25

شربتی پنج مثقال به کار دارند.

شراب انجیر نوع دیگر:

انجیر پنج من، حلیبه سه من، هر دو در آب خوسانند. دو روز بعد از آن بجوشانند و بپالایند و با دو من انگبین بیامیزند و این داروها در کیسه کنند و در میان دیگ اندازند، چنان چه ذکر رفت، تخم هلیون و تودری سرخ و زرد از هریک پنج درم، زنجبیل چینی و جوزبویا و بسباسه از هریک ده درم، شربتی بیست درم مفید باشد.

شراب کدر:

و کادی نیز گویند. خداوند اسهال صفرایی را سود دارد. سرکه و آب انار ترش و آب اترج و آب لیمو و آب غوره و آب پیاز و آب توت و آب هندوانه و آب گشنیز و آب سیب و آب تمر هندی و آب زعرور و آب عدس و عدس و عنّاب[27] و لعاب اسفیوش از هر یک رطلی، صندل سرخ و سفید رطلی، کادی قند به قدر حاجت، کافور دو درم، طباشیر سفید بیست درم، کوفته و بیخته در آن حل کنند.

شراب هلیله:

مفاصل و تب های گرم را سود دارد و طبع فرود آرد؛ صنعت آن: پوست هلیله زرد صد عدد، نیم کوفته کنند و آب بر سر آن ریخته و سه روز در آفتاب نهند، روز سیوم آب از آن باز ریزند و آب تازه کنند و سه روز دیگر رها کنند و بعد از شش روز هر دو آب با سه وقیه ترنجبین صافی کنند و بر سر آتش نهند و بجوشانند تا به قوام آید، فرو گیرند و یک درم سقمونیای مشوی کرده در آن حل کنند. شربتی ده مثقال نافع بود.

شرابی که فواق بنشاند:

زیره و انیسون و فودنه و کندر از هریک ده درم در دو من آب بپزند تا به نیم من آید، جرعه جرعه می نوشند.

نوع دیگر: فواق که از سردی معده باشد؛ صنعت آن: رازیانه و فودنه و سعد و تخم کرفس و انیسون، مساوی کوفته، بجوشانند تا باز دو دانگ آید و بپالایند و جرعه جرعه می نوشند.

نوع دیگر: تخم سداب و نانخواه از هریک ده درم، در یک من شراب بجوشانند تا به نصفی آید و بپالایند و جرعه جرعه می نوشند.

شراب فواکه:

قوّت معده بدهد و منع قی بکند؛ آب به و آب سیب و آب انارین و آب مورد از هریک جزوی، آب زرشک و آب سماق و آب غوره و آب زعرور از هریک نیم جزو، آب ها بجوشانند تا ثلثی آید و آن مقدار قند که کفاف باشد اضافه کنند و به قوام آورند.

شراب انار ترش:

که قی و صفرا باز دارد و معده را قوّت دهد؛ صنعت آن: آب انار ترش دو

من، نعناع تازه ده شاخه، عود خام و مصطکی از هریک ده درم، پوست بیرون پسته پنج درم، کوفته در کیسه کنند و در آب انار بجوشانند تا شیره باز دهد و یک من قند اضافه کنند و به قوام آورند؛ و اگر ساده خواهد دو من آب انار بجوشانند تا به نیم من آید و یک من قند اضافه کنند.

شراب نعناع:

فواق بنشاند و قی و اسهال بازدارد؛ صنعت آن: انار ترش و شیرین دانه کنند و با شحم بکوبند و آبش بگیرند و قدری آب نعناع داخل هریک من آب انار نیم من قند اضافه کنند و به قوام آورند و فرو گیرند.

شراب آلوی مسهل:

آلوی سیاه صد عدد و عنّاب سی دانه، بنفشه و تربد از هریک بیست درم، خرمای هندی یک چهار یک، بیخته و پالوده، نیم من قند و نیم من ترنجبین اضافه کنند و به قوام آورند و فرو گیرند و یک درم سقمونیا در آن حل کنند.

شراب انار عذب:

ذات الجنب را سود دارد؛ صنعت آن: آب انار شیرین دو من و یک من قند به قوام آورند، و در نسخه دیگر نیم من آب سیب شیرین آورده اند.

شراب خشخاش:

نزله و ریش سینه و شش را سود دهد و بی خوابی زایل کند و بهتر این بود که با پوست پزند؛ صنعت آن: خشخاش درست با پوست صد عدد کوفته کنند و با پنج رطل آب باران بپزند و بپالایند و با دو من قند بجوشانند تا به قوام آید و اگر از خشخاش بی پوست پزند یک وقیه خشخاش نیم کوفته کنند و بجوشانند و بپالایند و با یک من قند به شربت پزند.

شراب سیب:

قوّت معده بدهد و مفرّح بود دل را و اسهال صفرایی باز دارد؛ صنعت آن:

سیب اصفهانی از دانه و پوست پاک کند و به هاون سنگین یا چوبین بکوبد؛ و آب آن بگیرند، ده من بجوشانند تا باز دو من آید و با یک من قند به قوام آورند؛ و اگر ربّ خواهند، چاشنی نهند.

شراب به:

قوّت دل بدهد و اشتها بازدید کند و طبیعت ببندد و قی و غثیان باز دارد و تشنگی بنشاند؛ صنعت آن: چون صنعت سیب باشد؛ و اگر ربّ خواهند، چاشنی نهند.

شراب ریواس:

اسهال صفرایی دفع کند و قی باز دارد، تشنگی بنشاند و قوّت معده بدهد و دفع خمار بکند؛ صنعت آن: ریباس پخته به کارد چوبین پاک کند و به هاون سنگین بکوبند و آب آن بگیرند و به تخم مرغ صافی کنند و بپالایند و بجوشانند تا باز دو دانگ آید و به مقدار آب قند به قوام آورند و آب داخل کنند. اگر رب خواهند چاشنی نهند و ده من آب به دو من آورند و فرو گیرند و در ظرفی زجاجی کنند و نگاه دارند.

شراب حماض:

صفرا بشکند و قوّت معده و دل بدهد و قطع قی بکند و مقوّی دماغ بود؛ صنعت آن: قند صافی کرده به قوام آورند و فرو گیرند و چهل مثقال آب حماض بریزند؛ و اگر انگشت پنج خواهند بر سر آتش بریزند تا جوش بزند و فرو گیرند.

شراب لیموا:

خواص این به خواص حماض نزدیکتر است و ساختن همان، امّا در یک من قند یک چهار یک آب لیموا کنند.

شراب نارنج:

تشنگی بنشاند و قوّت دماغ بدهد و درد سر که از گرمی باشد، زایل کند؛ صنعت آن: آب نارنج یک من بجوشانند و کف بردارند تا به نصف آید و دو من قند صاف کرده اضافه کنند و بجوشانند تا به قوام آید.

شراب غوره:

تشنگی بنشاند و قوّت دماغ بدهد و صداع که از گرمی باشد کم کند و دفع خمار کند و شکم ببندد؛ صنعت آن: آب غوره یک من صاف کنند به مانند آب ریباس و قند به قوام آورند و آب بر سرش کنند و بجوشانند تا دیگر به قوام آید. اگر ربّ خواهند در ده من آب غوره بجوشانند تا به دو من آید و نگاه دارند؛ امّا ربّ انار، آب انار چندان بجوشانند که به قوام آید.

شراب عود:

معده را سودمند بود، بوی دهان خوش کند و هاضمه [را][28] نیکو بود؛ صنعت آن: عود هندی ده درم، مشک ده درم، سنبل الطّیب و قرنفل و مصطکی و جوزبویا از هریک دو درم، مجموع کوفته در کیسه کنند و در گلاب نیم من بجوشانند تا به یک چهار یک آید و کیسه نیک مالند، با یک من قند به شربت پزند و فرو گیرند و نیم درم مشک خالص در آن حل کنند.

شراب مورد:

معده را قوّت دهد و اسهال باز دارد؛ صنعت آن: حبّ الآس نیم کوفته و امرود قدید از هریک پنجاه درم، قرظ و طراثیث از هریک ده درم، آب و آب سیب و آب انار شیرین از هریک یک من، دواها در هاون کوفته در آن آب ها بجوشانند و بپالایند و دیگر باز بجوشانند تا به قوام آید.

نوع دیگر: حب الآس نیم کوفته کنند یکسر، [یک][29] جزو آب و دو جزو شکر سفید بنهند؛ اگر ربّ خواهند، چاشنی نهند و از حب الآس تازه بپزند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 28

شراب الورد:

تشنگی بنشاند و تب های صفرایی را نافع بود؛ صنعت آن: نیم من ورق گل در پنج من آب پزند، بخوسانند، یک شبانه روز به آتش آهسته بجوشانند تا به قوام آید.

شراب گل مکرّر:

طبع را فرود آرد و صفرای رقیق را براند؛ صنعت آن: ورق گل تازه نیم من در ده من آب بجوشاند و بپالایند و ثفل آن بیندازند و نیم من آب دیگر به آن آب بجوشانند، چند کرّت؛ اگر هفت باشد، بهتر باشد. پس بپالایند و با یک من قند به قوام آورند.

شراب دینار:

طبع را نرم دارد و جگر را قوّت دهد و سدّه بگشاید و مقوّی دل بود و حرارت دفع کند و تب ها بشکند و درد گرده و مثانه را سود دهد؛ صنعت آن: تخم کاسنی و ورق گل سرخ از هریک بیست درم، فانید[30] شش درم، بیخ کاسنی چهل درم، نیلوفر و گاوزبان از هریک ده درم، تخم کشوث در کتان به بیست و سه درم بجوشانند و بپالایند و با یک من قند به شربت پزند و پنج مثقال ریوند چینی سحق کرده، در آن حلّ کنند.

شراب زوفا:

سرفه بلغمی را نافع بود و ضیق النّفس را و سینه و شش از اخلاط غلیظ پاک کند؛ صنعت آن: عنّاب سی دانه، سپستان پنجاه دانه، انجیر سفید بیست دانه، مویز منقّی پنجاه دانه، بنفشه چهار درم، گاو زبان پنج درم، پر سیاوشان هفت درم، تخم خیارین و تخم خطمی از هریک پنج درم، اصل

السّوس خراشیده هفت درم، زوفای خشک ده درم، در بعضی نسخه پنج درم فراسیون می کنند. داروها پخته و پالوده و با یک من قند به شربت پزند.

شراب تمر هندی:

طبیعت براند و صفرا بشکند و قوّت معده بدهد و دفع حرارت کند؛ صنعت آن: خرمای هندی نیم من شیره اش بگیرند، با یک من قند بپزند.

شراب صندل:

قوّت دل بدهد و خفقان زایل کند و جگر گرم را نافع بود؛ صنعت آن:

صندل سفید بسیار خوب بیست مثقال بسایند و در گلاب خوسانند یک شبانه روز و روز دیگر شیره اش بگیرند و با یک من قند به شربت پزند، چنان چه رسم است.

شراب بنفشه:

سرفه را نافع بود و تب و درد پهلو و درد گرده و شش سود دارد؛ صنعت آن:

سر بنفشه تازه یک چهار یک اندک جوشی بدهند و فروگیرند و زمانی رها کنند، پس بپالایند و با یک من قند به شربت پزند؛ و اگر تازه نباشد، یک وقیه خشک کنند.

شراب نیلوفر:

سرفه را سود دارد و درد سرکه از گرمی باشد دفع کند و درد ذات الجنب و ذات الرّیه منفعت دهد؛ صنعت آن: گل نیلوفر بغدادی تازه یک چهار یک و اگر تازه نباشد یک

وقیه خشک و به دستور بنفشه به شربت پزند.

شراب عنّاب:

غلبه خواب را و اصحاب ماشری و آبله و حصبه و درد سینه و سرفه را نافع بود؛ صنعت آن: عنّاب جوجانی یک چهار یک در سه رطل آب بجوشانند تا ثلثی آید و بمالد و بی مبالغه بپالایند و با یک من قند به شربت پزند.

شراب گاوزبان:

دل را قوّت دهد، سودای مزاج را به غایت نافع بود و خفقان را زایل کند؛ صنعت آن: آب گاوزبان تازه یک من بگیرند و با یک من قند بپزند و اگر تازه نباشد یک چهار یک خشک کنند و در وقت فرو گرفتن چهل مثقال گلاب خوشبوی بریزند و فرو گیرند.

شراب بالنگو:

دل را قوّت دهد و خفقان سرد را نافع بود و توحّش سودایی زایل کند؛ صنعت آن: مقابل گاوزبان باشد؛ و اگر به عسل مصفّی بپزند، شاید.

شراب انجبار:

اسهال دموی را نافع بود؛ صنعت آن: عرق انجبار سی درم، خرنوب و طراثیث از هریک بیست درم، نیم کوفته کنند و یک شبانه روز بخوسانند و بجوشانند و بپالایند و با یک من قند سفید صاف کرده به شربت پزند.

نوع دیگر: انجبار هفت مثقال، فوط پنج مثقال اجزای آن، قرظ سه مثقال، عرق انجبار هفت مثقال، طباشیر سفید یک مثقال، صندل مقاصری و صندل سرخ از هریک چهار مثقال، قند ابلوج سفید نیم من، نبات در دو رطل آب بپزند.

پخته فنجوش:

جهت قوّت باه نافع بود: آب انگور مثقالی صد من در دیگ کنند و صاف کنند و بیست من گوشت پخته و مرغ بچه ها آن چه به دست آید، مثل کبک و مرغ خانگی و قاز و تیهو و گنجشک و کبوتر بچه و غیره در اندازند و به و سیب و ملجی از هریک دو من؛ و این ادویه ها نیم کوفته در کیسه ای کنند و در دیگ اندازند و زمان زمان می مالند تا تمام شیره باز دهد. زنجبیل و قرفه و قرنفل و خولنجان و زرنباد و درونج عقربی و بسباسه و جوزبویا و کبابه چینی و سعد و سنبل و اشنه و اذخر و مصطکی و قاقله صغار و کبار و بهمنین و سادج هندی و دار فلفل و انیسون و سلیخه و پوست اترج و پوست بالنگ و عود خام و صندل مقاصری از هریک دو درم، کوفته در سه

کیسه کنند و چندان بجوشانند که گوشت مهرّا شود، و فروگیرند و گوشت ها و جرم ها از او دور کنند و یک شب رها کنند. روز دیگر روغن از روی آن بگیرند و

در ظرفی کنند و چند روزی رها کنند و کیسه ها دراندازند و هر سه چهار روز می روند و کیسه می مالند تا طعم آن بگیرد. پس بپالایند و یک مثقال مشک خالص و یک

خواص الأشیاء، متن، ص: 30

مثقال و نیم زعفران با نیم من گلاب حل کرده، اضافه کنند و به ظرف زجاجی کنند و سرش بگیرند و در وقت حاجت به کار برند و اگر انگشت پنج خواهند، پنج من عسل و دو مثقال عنبر اشهب و یک مثقال و نیم مشک خالص و سه مثقال زعفران در آن حل کنند، زمانی که به قوام آمده باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 31

باب دویم در لعوقات

لعوق سپستان:

جهت خشونت حلق و سینه نرم کند و سرفه ببرد و طبع نرم دارد؛ صنعت آن: سپستان فربه دویست عدد، مویز منقّی چهل درم، فلوس خیار چنبر بیست درم، در سه من آب بجوشانند تا به یک من آید و با نیم من قند بجوشانند تا به قوام آید، و اگر پنج مثقال بیخ مهک خراشیده داخل کنند، بهتر باشد.

نوع دیگر: سپستان صد دانه، عنّاب پنجاه عدد، مویز منقّی چهل درم، فلوس خیار چنبر بیست درم، به دستور آن بپزند، بیست درم آرد باقلا سوده در آن بسرشند.

لعوق خیار چنبر:

سرفه کهنه را نافع بود؛ صنعت آن: بنفشه پنج مثقال، عنّاب بیست دانه، سپستان فربه پنجاه دانه، مویز منقّی چهل دانه، اصل السّوس خراشیده پنج درم، زوفا پنج درم، خشخاش سفید کوفته بیست مثقال، رازیانه و ایرسا و کتیرا از هریک سه درم، صمغ الود دو درم، پر سیاوشان هفت درم، انجیر سفید بیست دانه، نیک بجوشانند و بپالایند و بیست مثقال مغز فلوس خیار چنبر در آن حل کنند و با نیم من قند بجوشانند تا به قوام آید؛ و مغز تخم خربزه و مغز تخم خیار بالنگ و مغز بادام مقشّر و مغز دانه به و حلیمو و گل خطمی و تخم خبازی از هریک پنج درم، باقلای سفید ده درم، کوفته و بیخته، بسرشند و بیست مثقال روغن بادام اضافه کنند.

لعوقی که سرفه گرم را نافع بود:

مغز تخم خیار و مغز تخم بادرنگ و مغز بادام مقشّر و مغز دانه به و کتیرا و نشاسته و ربّ السّوس از هریک سه درم، تخم خطمی و تخم خبازی از هریک پنج درم، سپستان و مویز و ایرسا نیم کوفته بجوشانند و بپالایند و با نیم من قند بجوشانند تا به قوام آید و داروها سحق کرده، در آن بسرشند.

نوع دیگر: همان اخلاطها، پانزده درم مغز فلوس خیار چنبر و پنج درم بنفشه و بیست عدد عنّاب و دو عدد خشخاش با پوست، در وقت سرشتن ده درم آرد باقلا و سی درم روغن

بادام اضافه کنند.

لعوق زوفا:

سینه از اخلاط بد پاک کند؛ صنعت آن: زوفای خشک و ایرسا و شونیز از هر یک جزوی با شش جزو عسل بسرشند.

لعوق جلغوزه:

از جهت تقویت باه نافع بود: مغز جلغوزه یک وقیه کوفته با یک چهار یک عسل بسرشند.

لعوق از جهت درد سینه و ذات الجنب و خشونت حلق نافع بود:

تخم کتان بریان کرده یک جزو، کندر نیم جزو، زیره و قردمانا از هریک ربع جزوی، کوفته با دو برابر انگبین بسرشند.

لعوق جهت درد سینه نافع بود:

کرنب پخته افشره یک من با نیم من انگبین بجوشانند تا به قوام آید و مغز جلغوزه و مغز حبّ القطن و تخم کتان بریان کرده، حلبه و مغز فستق و آرد باقلا از هریک بیست درم، کوفته و بیخته به آن بسرشند. شربتی پنج درم با شیر درازگوش به کار دارند.

لعوق غاریقون:

ربّ السّوس و پر سیاوشان از هریک هفت درم، رازیانه و فراسیون و زوفا و غاریقون از هریک سه درم، میعه و صمغ البطم از هریک یک درم، مویز منقّی بیست درم، مویز و میعه و صمغ در میفختج حل کنند و با نیم من عسل در یکدیگر بسرشند. این لعوق ها سینه از اخلاط پاک کند.

لعوق بیرزد:

سینه از ریم پاک کند؛ صنعت آن: ربّ السّوس و کتیرا و بیرزد و بادام تلخ و رازیانه از هریک سه درم، بیرزد با روغن گاو و انگبین حل کند، داروها در آن بسرشند.

لعوق حبّ الرّشاد:

سینه از بلغم پاک کند؛ صنعت آن: حبّ الرّشاد ده درم، ربّ السّوس چهار درم، انیسون و بادیان از هریک دو درم، با چهل درم انگبین مصفّی بسرشند. شربتی یک مثقال با سکنجبین عنصلی به کار دارند.

لعوق خشخاش:

نزله و ریش های شش و خون برآمدن از سرفه [را][31] نافع بود؛ صنعت آن: صد عدد پوست خشاش بکوبند و با دو من آب بپزند تا باز نیم آید و بپالایند و با نیم من قند بجوشانند و به قوام آورند و این داروها به آن سرشند. صمغ عربی و کتیرا و نشاسته از هریک پنج درم کوفته و بیخته، اضافه کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 33

باب سیوم در مربّیات

هلیله مربّا:

معده را قوّت دهد و طبیعت نرم دارد و بواسیر ببرد و قوّت باصره بدهد؛ صنعت آن: هلیله کابلی بزرگ صد عدد در ظرفی سبز کنند و چندان آب بر سر آن کنند که آن را بپوشانند و پنجاه درم خاکستر بلوط زرد به روی آن کنند و هر سه روز آب و خاکستر بدل می کنند تا دوازده روز بگذرد و بعد از آن بجنبد، آب آهسته بشویند، چنان چه پوست از وی جدا نشود و در باتیله کنند و آب بر سر آن کنند و یک مشت جو بجوشانند تا جو کشکاب شود. پس فرو گیرند و بشویند و هر هلیله ای ده سوزن بزنند و در ظرفی چینی یا کاشی کنند و آن مقدار عسل که آن را بپوشاند بر سر آن کنند و بیست روز رها کنند و بعد از آن بیرون کنند از آن عسل و دیگر عسل بر سر آن کنند و آن عسل نگاه دارند تا ده روز دیگر بگذرد. بعد از آن، آن عسل اولینه به این هلیله و عسل بجوشانند تا قوام گیرد. این داروها به آن افشانند: قرفه و زنجبیل و قرنفل و جوزبویا و دارچینی و هل و مصطکی و

عود از هریک ده درم و پنج درم، زعفران یک درم، مشک خالص نیم مثقال، و بعد از چهل روز استعمال کنند.

بالنگ مربّا:

قوت معده بدهد: بالنگ بزرگ که آن را دیه خوانند، زردی آن پاک کنند و از ترشی جدا کنند و در دیگ کنند و پاره ای عسل و آب بر سر آن کنند و بجوشانند تا نرم شود.

پس فرو گیرند و در آب سرد اندازند و بجوشانند تا شیره به خود کشد؛ و اگر به قند خواهند هم چنین، امّا مربّیات مثل بالنگ و هلیله و شقاقل و جوز و گردکان و زنجبیل به عسل نیکوتر بود؛ و آلوچه و تمر هندی و به و سیب و ملجی به قند بهتر باشد.

شقاقل مربّا:

مجامعت را قوّت دهد، باه زیاده کنند و نعوظ تمام آورد و مثانه را نافع بود؛ صنعت آن: شقاقل تازه بخوسانند یک شبانه روز و آب از آن بریزند و آب تازه بکنند و یک شبانه روز دیگر رها کنند پس مقشّر کنند و با عسل و قدری آب بجوشانند تا قوام گیرد.

کرز مربّا:

باه را زیاده کند و استسقا را نافع بود و قوّت پشت بدهد؛ صنعت آن: کرز بستانند

خواص الأشياء، متن، ص: 34

و پوست آن بتراشند و پاره پاره کنند، مثل انگشت کوچک و چوب اندرون آن بیندازند و در آب عسل بجوشانند تا پخته شود. دیگر باره عسل در رویش کنند و بجوشانند تا قوام گیرد؛ و تمام مربّیات بعد از چهل روز مستعمل بود.

سیب مربّا:

جهت معده و دل به غایت مفید بود؛ صنعت آن: سیب اصفهانی از پوست و دانه پاک کنند و در یک من قند و سه من آب بجوشانند تا به قوام آید.

به مربّا:

قوّت این زیاده از سیب بود؛ صنعت این چون صنعت آن، امّا در یک من قند و چهار من آب بپزند تا پخته شود.

امرود مربّا:

جهت معده به غایت نیکو بود؛ صنعت آن، چون صنعت به باشد.

آلوچه مربّا:

حرارت بنشاند و طبیعت نرم کند و تشنگی و صفرا کم کند؛ صنعت آن:

آلوچه اصفهانی یا بخارایی اوّل بخوسانند و بعد از آن قند بخوسانند تا به قوام آید.

خرمای هندی مربّا:

محروران را نافع بود و تب زایل کند؛ صنعت آن: تمر هندی تازه بی چوب، اگر پیدا نباشد بهتر باشد زمانی در گلاب خوسانند و با قند بجوشانند. باید که خیلی بجوشانند تا تلخ نشود.

قرع مربّا:

سینه را به غایت سودمند بود و شش را و مثانه را که در وی صلابتی باشد سود دهد؛ صنعت آن: کدوی تازه بستاند و پوست از وی بخراشد و پاره پاره کند و یک روز در آب و آهک اندازند و بشویند و در شربت عسل اندازند و بجوشاند تا پخته شود.

خیار کدو مربّا:

دفع حرارت بکند و تشنگی کم کند؛ صنعت آن: پوست هندوانه از سبزی پاک کنند و سه شبانه روز در آب و آهک خوسانند و یک شبانه روز دیگر در آب نمک خوسانند و سه شبانه روز در آب شیرین خوسانند. بعد از آن در شربت عسل بجوشانند زمانی و فرو گیرند و یک روز رها کنند و روز دیگر در عسل اندازند و بجوشانند تا قوام گیرد.

وج مربا:

قولنج و مصروع و مفلوج را نیکو بود؛ صنعت آن: وج ترکی فربه سه شبانه روز بجوشانند و بیرون آورند و در شربت عسل بجوشانند.

گردکان مربّا:

جهت معده و گرده سرد را نافع بود و باه را زیاده کند؛ صنعت آن: گردکان تازه که هنوز صلب نشده باشد، پوست از وی باز کنند و در دیگ سنگین [آب کنند][32]، چندان که بپوشد و بجوشانند تا قوام گیرد و فرو گیرند و بعد از چهل روز دیگر استعمال کنند.

خواص الأشياء، متن، ص: 35

زنجبیل مربّا: گرده و مثانه [را][33] نافع بود و معده سرد را نافع و باه را برانگیزد؛ صنعت آن:

زنجبیل را بیست روز در شیر آمله کنند[34] و هر سه روز آب بر آن می ریزند. بعد از آن بپزند و در دیگ سنگین با عسل و قدری آب بجوشانند تا قوام آید.

گل انگبین قند:

قوّت معده بدهد و هاضمه را نیکو بود؛ صنعت آن: بستانند گل سرخ و ورق کنند یک من یا بیشتر یا کمتر آنچه خواهند و با دو من قند بکوبند و در آفتاب نهند در ظرفی و کرباس نو بر سرش ببندند تا از خاک و مور ایمن باشد و هرچند روز قدری قند صاف کرده به قوام آورند و به رویش می زنند و یک مچه چوبین در یکدیگر می کنند تا چهل روز بگذرد و باید که به هریک من برگ گل، چهار من قند به اوّل و آخر در وی باشد.

گل انگبین عسلی:

سردی معده و استسقا را و سردی جگر و سوء الهضم را نیکو بود؛ صنعت آن: چون صنعت قندی باشد، امّا آنجا گل با قند می کوبند، اینجا تنها می کوبند و در عسل مصفّی اندازند و در آفتاب نهند.

گل انگبین سفرجلی:

قوّت دل و دماغ و معده بدهد؛ صنعت آن: چون صنعت گل قند باشد.

گل انگبین لسان الثور:

ادویه قلبی گرفته اند. مادّه سودا دفع کند و خفقان زایل کند و سرفه بلغمی را نافع بود؛ صنعت آن: چون صنعت سفرجلی باشد.

بنفشج مربّا:

سینه را نرم کند و سرفه حرارتی دفع کند؛ صنعت آن: سر بنفشه که دنبالش نباشد هریک من با چهار من قند به دستور گل قند در اوّل و آخر به کار برند.

آملج مربّا:

به جهت معده به غایت مفید بود؛ صنعت آن: آمله پاک کرده یک هفته در آب صاف خوسانند تا فربه شود و در شربت عسل بپزند تا قوام گیرد.

لیمو مربّا:

لیمو پاک کنند از پوست و رگ ها و دو روز رها کنند تا قدید شود. بعد از آن بجوشانند زمانی و به آب سرد اندازند و پاره ای بفشارند و قند به قوام زیادت آورند و لیمو در اندازند تا قوام گیرد.

نارنج مربّا:

هم به دستور لیمو پزند.

قراصیا مربّا:

آلوبالو[35] بستانند و از چوب پاک کنند و به یک آب بشویند و با قند به

قوام آورند.

انبرباریس مربّا:

از جهت صفرا نافع بود؛ زرشک درست پاک کنند و سر قند صاف کرده که به قوام نیامده باشد، ریزند و بجوشانند تا به قوام آید و فرو گیرند، نافع بود؛ و اللّه أعلم و أحکم بالخیر.

باب چهارم در جوارشات

جوارش:

منفعت کند گرده سرد را و باه را زیاد کند و نعوظ تمام آورد؛ صنعت آن: تخم هلیون و تخم پیاز و تخم انجیر و مغز حبّه الخضرا و لسان العصافر و کنجد مقشّر و مغز جلقوزه و تخم ترب از هریک سه درم، زنجبیل و شقاقل مصری و خولنجان و دار فلفل از هر یک پنج درم، دارچینی و جوزبویا و بهمنین سرخ و سفید از هریک سه درم، ناف سقنقور پنج درم، خصیه الثّعلب ده درم، قضیب گاو خشک کرده سوده ده درم، داروها کوفته و بیخته با سه چندان عسل بسرشند. شربتی دو مثقال با ماء العسل با مشک تازه و شکر سفید مفید باشد.

جوارش خبث الحدید:

از جهت ریگ مثانه مفید بود؛ خبث الحدید کوفته دو هفته در سرکه خوسانند و خشک کنند و به روغن بادام بریان کنند و باز بکوبند و به کار برند.

جوارش زعفرانی:

منفعت دهد گرده و پشت را و معده قوی کند و بلغم دفع کند و بوی دهان خوش کند و آب رفتن از دهان باز دارد و منی بیفزاید؛ صنعت آن: تخم کرفس و تخم کرز و تخم شبت و نانخواه و رازیانه و مغز خیارین و بیخ کرفس از هریک پنج مثقال، عاقرقرحا و قرفه و زعفران و مصطکی و عود از هریک پنج درم، بسباسه و قرنفل و فلفل مویه و کبابه چینی از هریک سه درم، عنبر اشهب یک درم و نیم، عسل سه وزن ادویه. عنبر در عسل بگدازند و ادویه در آن بسرشند؛ و اللّه أعلم.

جوارش جالینوس:

خاصیّت بسیار دارد و اگر گویم، طولی دارد. هرچه از این جوارش طلب کنند مقصود حاصل شود؛ صنعت آن: سنبل و قاقله و سلیخه و دارچینی و خولنجان و قرنفل و فلفل سفید و زنجبیل و زعفران و دار فلفل و قسط بحری و عود و سعد کوفی و بلسان و اسارون و تخم مورد و قصب الذریره و مصطکی از هریک پنج درم، قند به وزن تمام ادویه، عسل دو وزن همه؛ شربتی دو مثقال نافع بود.

جوارش زیره:

که کمونی خوانند، سردی معده و تب های بلغمی و سودایی و فواق که از

کثرت بلغم باشد، دفع کند؛ صنعت آن: کمون سیاه در سرکه خوسانند یک شبانه روز و در سایه خشک کنند و بریان کنند رطلی، فلفل پانزده درم، زنجبیل بیست درم، سداب خشک بیست درم، بوره ارمنی پنج درم، مجموع کوفته و بیخته باشد، با سه چندان عسل بسرشند.

جوارش سفرجلی مسهل:

که آن را جوارش به نرم گویند، قولنج بگشاید و معده را قوّت دهد و اشتهای طعام بازدید کند؛ صنعت آن: به اصفهانی پاک کرده از پوست رطلی در دو رطل مثلّث بجوشانند تا مهرّا شود و فروگیرند و بکوبند و از منخل مویی بیرون کنند و با یک من عسل بجوشانند، و این داروها کوفته در آن افشانند: زنجبیل و دارفلفل و دارچینی از هر یک دو درم، قاقله صغار و کبار و زعفران از هریک سه درم، مصطکی پنج درم، سقمونیای مشوی کرده ده درم، تربد سفید مجوّف خراشیده به روغن بادام چرب کرده سی درم، کوفته و بیخته، در آن بسرشند.

جوارش سفرجلی ممسک:

شکم ببندد و معده را قوّت دهد و دفع قی بکند و اشتهای طعام بازدید کند؛ صنعت آن: به اصفهانی پاک کرده در سرکه بجوشانند تا مهرّا شود و بکوبند و با نیم من عسل بجوشانند تا به قوام آید و فرو گیرند، و [این][36] داروها به آن بسرشند: زنجبیل و فلفل و دارفلفل از هریک چهار درم، تخم کرفس و نانخواه از هریک یک درم، زعفران دو درم، مجموع کوفته و بیخته بر آن افشانند و یک مچه می زنند تا یکسان شود. شربتی چهار مثقال نافع بود.

جوارش تمری:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: زیره کرمانی در سرکه خوسانند، چنان چه ذکر رفت در کمونی، بوره ارمنی و فطراساليون تخم کرفس جبلی است، بدل او بزر کرفس است، دو وزن او و زنجبیل و فلفل سفید از هریک دو درم و نیم، سقمونیای مشوی کرده پنج درم، خرمای بی دانه و مغز بادام مقشّر بریان کرده و ورق سداب از هریک ده درم، تمر در سرکه خوسانند یک

شبانه روز، کوفته و از غربال بیرون کنند و با عسل بجوشانند و داروها بسرشند.

جوارش شهریاران:

سودمند بود[37] سردی معده و جگر و قولنج بگشاید؛ صنعت آن: قرفه و قرنفل و دارچینی و سلیخه و سنبل و جوزبویا و قاقله صغار و کبار و مصطکی و حبّ بلسان

خواص الأشیاء، متن، ص: 39

و زعفران از هریک چهار درم، سقمونیای مشوی کرده سه درم، تربد سفید و حبّ النّیل از هر یک هشت درم، قند سفید به وزن ادویه کوفته و بیخته با عسل کف گرفته بسرشند. شربتی پنج مثقال به حسب مزاج به آب گرم نافع بود.

جوارش اترج:

قوّت معده بدهد و اشتهای طعام بازدید کند و بوی دهان خوش کند؛ صنعت آن: پوست ترنج خشک کرده سی درم، قرنفل و جوزبویا و دارفلفل و قرفه و قاقله و خولنجان و زنجبیل از هریک دو درم، مشک خالص نیم درم، کوفته و بیخته به عسل مصفّی بسرشند و در ظرفی چینی یا زجاجی کنند و استعمال می کنند.

جوارش عود:

از مجرّبات شیخ الرئیس است. بادها بشکند و خفقان و دلتنگی زایل کند؛ صنعت آن: عود هندی سه درم، مشک دو دانگ، کافور دانگی و نیم، بسباسه و نارمشک و سعد و فرنجمشک و زرنب و زرنباد از هریک دو درم، دارچینی و فلفل و زنجبیل و قرنفل و مصطکی از هریک دو درم و نیم، لسان الثّور پنج درم، بادیان و تخم کرفس و وج و سنبل از هر یک سه درم، کوفته و بیخته، به عسل مصفّی بسرشند.

جوارش عود، نوع دیگر:

معده و دل را قوّت دهد، خاصّه پیران را؛ صنعت آن: عود هندی و قرنفل و سادج هندی و زنجبیل و قاقله و فرنجمشک و دارفلفل از هریک دو مثقال.

نوع دیگر: معده و دل را قوّت دهد، خاصّه هاضمه را قوّت دهد و اشتهای طعام بازدید کند و بلغم و رطوبت دفع کند؛ صنعت آن: قرنفل سه درم، قاقله کبار دو درم، عود قماری پنج درم، زعفران یک درم، سنبل دو درم، کوفته و بیخته به عسل بسرشند.

نوع دیگر: معده سرد را گرم کند و اشتها باز کند و هاضمه را نیکو بود؛ صنعت آن: قرنفل دو درم، سنبل الطّیب یک درم، عود خام پنج درم، نبات یک من به قوام آورند و تیز بزنند و داروها بر آن افشانند و به روی سنگ ریزند.

نوع دیگر: عود خام پنج درم، پوست ترنج دو درم، مصطکی دو درم، نبات یک من و نیم به آن دستور بریزند.

جوارش آمله:

معده را به صلاح آورد و اشتها بازدید کند؛ صنعت آن: آمله در شیر جوشانیده بیست درم با یک من قند به روی سنگ ریزند.

جوارش آمله، معه اضافه:

آمله ده درم، مصطکی دو درم، عود ده درم و نیم، زرشک بی دانه سه درم، پوست اترج سه درم، گشنیز خشک دو درم، قند یک من.

خواص الأشياء، متن، ص: 40

جوارش عنبر[38]: خفقان و سردی معده و بدی هضم و اوجاع رحم را نافع بود و از جهت پیران به غایت مفید بود؛ صنعت آن: قاقله صغار و کبار، بسباسه، دارچینی از هریک چهار درم، زنجبیل، دارفلفل از هریک ده درم، مصطکی، عنبر اشهب از هریک دو درم، قرفه، قرنفل، زعفران از هریک دو درم، جوزبویا، مشک یک درم، کوفته و بیخته، قند برابر ادویه و عسل دو برابر بسرشند. قند سفید یک من به قوام آورند و فرو گیرند و یک مثقال عنبر اشهب دراندازند و حل کنند و به روی سنگ ریزند.

جوارش مصطکی:

سردی معده و جگر و باد و بلغم دفع کند؛ صنعت آن: قند یک من به قوام آورند با چهل مثقال گلاب خالص و سه مثقال مصطکی بر آن پاشند و به روی سنگ بریزند.

شراب عنبر:

قند سفید یک من به قوام آورند و فرو گیرند و یک مثقال عنبر اشهب در اندازند و حلّ کنند و به روی سنگ ریزند.

جوارش مصطکی:

سردی معده و جگر و باد و بلغم دفع کند؛ قند یک من به قوام آورند با چهل مثقال گلاب خالص و سه مثقال مصطکی بر آن پاشند و به روی سنگ ریزند.

جوارش مشک:

بادهای معده بشکند و خفقان و باد ناسور را سود دارد؛ صنعت آن:

خیربوّا و قاقله، قرنفل، جوز الطّیب و زنجبیل و فلفل و دارفلفل از هریک ده درم، دارچینی سه درم، عود هندی بیست درم، زعفران دو درم، مشک نیم مثقال، قند سوده به وزن ادویه، عسل به وزن همه بسرشند و به کار دارند.

جوارش کافور:

اسهال صفرایی باز دارد؛ صنعت آن: زرشک بی دانه ده درم، گل سرخ شش درم، طباشیر چهار درم، بزر الحماض بریان کرده هفت درم، کهربا چهار درم، حبّ الآس شش درم، شاه بلوط پنج درم، پسته ده درم، سیب ده درم، انار دانه بریان کرده پانزده درم، عنبر ده درم، کافور دو درم، زعفران سه درم، فوفل چهار درم، نیلوفر پنج درم، به شراب ترنج یا حماض بسرشند، شربتی دو درم.

جوارش کندر:

اسهال بلغمی باز دارد و معده باز دارد و معده گرم کند؛ صنعت آن: کندر دریایی سفید شصت درم، فلفل و دارفلفل از هریک ده درم، زنجبیل و خولنجان از هریک هفده درم، جوزبوّا و قرنفل و قاقله کبار و از هریک پنج درم، مشک نیم درم، قند سفید شصت

[درم][39] به انگبین بسرشند.

جوارش حبّ الآس:

[40] هلیله سیاه و بلیله و آمله و گل سقرا از هریک ده درم، فلفل و دارفلفل و زنجبیل از هریک پنج درم، مصطکی و قردمانا و کرویا و انیسون و زیره و سنبل و سلیخه و قاقله و قسط از هریک سه درم، جوزبوّا و تخم کرفس و نانخواه از هریک دو درم، کوفته و بیخته، به انگبین بسرشند.

جوارش جوزی:

طعام بگوارد و اسهال باز دارد و سپرز بگدازد، و کسی را که بیم استسقا بود، سود دهد؛ صنعت آن: قسط و قرفه و سنبل و حبّ بلسان و سلیخه از هریک ده درم، جوزبوّا پنج عدد، قاقله و قرنفل و انیسون و نارمشک و اکلیل الملک و شیطرج از هریک چهار درم، بسباسه و درونج از هریک سه درم، ریوند چینی و زراوند و اشنه از هریک پنج درم، هلیله سیاه و هلیله کابلی از هریک بیست درم، به روغن زیت بریان کنند. هلیله و بلیله ده عدد و حبّ الآس به وزن همه ادویه کوفته و بیخته، دو وزن آن شکر طبرزد به قوام آورند، داروها به آن بسرشند. بعد از دو ماه شربتی مقابل یک مازو نافع.

جوارش خوزی:

دانه مویز که از سرکه بیرون کنند بیست درم، حبّ الآس به وزن پنجاه درم، ادویه کوفته، خرنوب و گلنار و کزمازو و نانخواه از هریک دو درم کوفته و بیخته با عسل بسرشند.

جوارش طباشیر:

اسهال صفرایی باز دارد؛ صنعت آن: طباشیر اسفید و گل سرخ از هر یک ده درم، بزر الحماض و صمغ عربی از هریک هفت درم، گلنار و سماق و عصاره لحیه التّیس از هریک شش درم، زعفران و افیون و حبّ الآس از هریک دو درم، نیم کوفته، به شراب سیب بسرشند، شربتی سه درم.

جوارش سماق:

اسهال صفرایی باز دارد؛ صنعت آن: سماق بیست درم، حبّ الآس ده درم، انار دانه پنج درم، صمغ عربی از هریک پنج درم، کوفته و بیخته با منقّی بکوبند، شربتی سه درم.

نوع دیگر: تب صفرایی ببرد و تشنگی بنشاند؛ صنعت آن: سماق سی درم، بیست جو هسته سیب و کندر بغدادی، خرنوب شامی و طباشیر از هریک پنج درم، کوفته و بیخته به

خواص الأشیاء، متن، ص: 42

شراب سیب بسرشند.

جوارش زیره کبیر:

جهت نفخ معده و اشتها نافع بود؛ زیره کرمانی مدبّر رطلی، فلفل پانزده درم، زنجبیل بیست درم، سداب بیست درم، بوره ارمنی پنج درم، سلیخه و دارچینی و قرفه و حبّ بلسان و سنبل الطّیب و مصطکی از هریک چهار درم، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند.

جوارش زیره، نوع دیگر:

قولنج بگشاید و آروغ ترش زایل کند؛ صنعت آن: زیره مدبّر ده درم، زنجبیل ده درم، فلفل پنج درم، افتیمون بیست درم، بوره ارمنی پنج درم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند.

جوارش انجدان:

بادها بشکند و قولنج بگشاید و آروغ ببرند؛ صنعت آن: فلفل و دارفلفل از هریک پنج درم، ایرسا و زنجبیل از هریک شش درم، انیسون و رازیانه و مصطکی از هر یک دو درم، انگدان ده درم، کوفته و بیخته، با انگبین بسرشند.

جوارش عطایی:

منی بیفزاید و مجامعت را قوّت دهد، گرده و مغز را قوی گرداند؛ صنعت آن: شقاقل مصری و قاقله صغار و خولنجان و دارفلفل و دارچینی و زنجبیل از هریک پنج مثقال، بهمنین و تودریین و تخم اسپست و مغز تخم خربزه و تخم خیار[41] چنبر و تخم پیاز و تخم حماض و تخم انجره و تخم هلیون و تخم شلغم و تخم کرفس از هریک سه مثقال، کوفته و بیخته باشد، مقداری ترنجبین یک شب در شیر گاو خوسانند، روز دیگر در دست بمالند و صافی کنند و بجوشانند تا سبز شود و داروها به آن بسرشند و در ظرف چینی یا کاشی کنند. شربتی سه مثقال با شیر گاو تازه مفید باشد.

جوارش عنبری:

دل را قوّت دهد و مجامعت را زیاده کند و باه را بیفزاید؛ صنعت آن:

قاقله کبار و بسباسه و لبان از هریک پنج درم، زنجبیل و دارفلفل از هریک ده درم، قرفه و قرنفل و انیسون و بزر البنج و مشک ترکی از هریک یک درم، عنبر اشهب دو درم، روغن بلسان بگدازند به وزن داروها و قند سفید به وزن داروها به عسل مصفّی بسرشند؛ و از این جوارش محروران را نیم مثقال و مرطوبان را یک درم تا یک مثقال شاید.

جوارش عنبر:

خفقان و سوء الهضم و اوجاع ارحام را نیکو بود؛ صنعت آن: قاقله کبار و صغار و بسباسه از هریک چهار مثقال، اشنه دو درم، قرفه و قرنفل و زعفران و مصطکی از هر

یک پنج درم، جوزبوّا پنج عدد، عنبر اشهب و سنبل الطّیب از هریک دو درم، مشک ترکی یک درم، کوفته و بیخته، عنبر در عسل بگدازند و داروها به آن بسرشند، شربتی یک مثقال.[42]

جوارش اسقف:

اخلاط فاسد را فرود آرد و طبع نرم گرداند؛ صنعت آن: سقمونیای مشوی سه مثقال، قاقله کبار و دارچینی و آمله و قرنفل و بسباسه و جوزبوّا از هریک چهار درم، کوفته و بیخته، با یک رطل آب ترنجبین صاف کرده به قوام آورند، بسرشند، شربتی سه مثقال تا چهار مثقال.

جوارش کافوری:

ضعف معده و بلغم های غلیظ دفع کند؛ صنعت آن: فلفل و جوزبوّا و زنجبیل و بسباسه و دارچینی و نارمشک و قرفه و قرنفل و فلفل مویه و فرنجمشک و کافور قیصوری و زعفران از هریک دو درم باشد، [سه][43] چندان عسل مصفّی بسرشند.

جوارش ملکی:

باه را قوّت دهد، شهوت زیاده کند، در مجامعت قوّتی عظیم دارد؛ صنعت آن: قرنفل و جوزبوّا و بسباسه و لسان العصافیر و بیخ اذخر و زنجبیل و دارچینی و مصطکی و عود و زعفران از هریک سه درم، قاقله کبار و لبان از هریک دو درم، اشنه سه مثقال، مشک نیم درم، قند ده مثقال، گلاب دو مثقال، عسل در وزن قند، عسل و گلاب به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

جوارش جلالی:

منی زیادت کند و مجامعت را قوّت دهد و معده را قوی کند و اشتهای طعام بازدید کند؛ صنعت آن: سنبل و قرفه و قرنفل و دارچینی و قاقله کبار و صغار از هریک سه درم، انیسون و تخم کرفس از هریک مثقالی، زیره و مصطکی و نعناع و عود از هریک پنج درم، فلفل دو مثقال، حسک دو درم، مشک ترکی نیم درم، قند سفید پنج مثقال، عسل مصفّی دو وزن همه.

جوارش بسباسه:

بواسیر و سردی معده را نافع بود؛ صنعت آن: بسباسه و قرفه و قاقله و زنجبیل و دارفلفل اسارون دو درم، قند سفید بیست درم، عسل سه وزن ادویه.

جوارش بلادر:

نسیان را نافع بود و ذهن صافی کند و لون نیکو کند؛ صنعت آن: فلفل و دارفلفل، هلیله کابلی و بلیله و آمله و جند بیدستر از هریک چهار درم، عسل بلادر، قسط، شکر طبرز و حب الغار و سعد از هریک پانزده درم، کوفته، به روغن گاو بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 44

جوارش حبّه الخضرا:

بواسیر را نافع بود و سردی معده ببرد؛ حبّه الخضرا و عسل بلادر و سمسم مقشّر از هریک بیست درم، شکر طبرزد و هلیله کابلی و بلیله و زنجبیل و دارفلفل و سادج و شیطرج از هریک چهار درم، قرنفل و مرزنجوش و بسباسه از هریک دو درم، کوفته و با سه مقدار عسل و بیست درم روغن گاو بسرشند. شربتی یک مثقال با روغن مفید بود.

جوارش مقلیاثا:

زحیر و بواسیر را نافع بود؛ صنعت آن: خوفری بریان یک جزو، کمون مدبّر بریان کرده نیم جزو، مصطکی سه جزو، کوفته و بیخته، به گلاب بسرشند.

جوارش سمسم:

لون را صافی کند و زنان آبستن را نیکو بود؛ صنعت آن: زرنباد و تخم کرفس و نانخواه از هریک دو درم، کندر سه درم، کمون کرمانی دو درم، کنجد بنفشه ده مثقال، و زنجبیل و فلفل و دارفلفل و قاقله و دارچینی از هریک سه درم، کوفته و بیخته با دو مقدار شکر طبرزد گداخته، به گلاب بسرشند.

جوارش منیمن:

بواسیر را نافع بود و هضم طعام بکند و باه را قوت دهد؛ صنعت آن:

زنجبیل ده درم، دارفلفل سی درم، فلفل ده درم، جوز مقشّر و کنجد مقشّر و فانید از هریک پنجاه درم، کوفته و بیخته، با دو وزن عسل بسرشند، شربتی سه درم.

جوارش نانخواه:

پیچیدن شکم و ضعف معده را سود دهد و بادها را بشکند؛ صنعت آن:

نانخواه و تخم کرفس و شونیز از هریک ده درم و زنجبیل دو درم، کوفته، به عسل بسرشند.

جوارش کندر:

سردی معده را نافع بود؛ صنعت آن: فلفل و فودنج و شونیز و کاشم و سنبل و نانخواه و انیسون از هریک پنج درم، کندر سی درم، جلنار ده درم، کوفته، به عسل بسرشند.

جوارش تفّاحی:

قوّت معده بدهد و اشتهای طعام بازدید کند؛ صنعت آن: تفّاح شامی شیرین یا اصفهانی دانه بیرون کرده چهار رطل زاید در شراب ریحانی کهن خوسانند و دو روز بپزند تا مهرّا شود و عصب آن بگیرند و در دیگ کنند و

بپزند تا نیمه آید و هم وزن آن عسل اضافه کنند و چندان بپزند که منعقد شود و زنجبیل و قاقله کبار و قرنفل و دارچینی و عود از هریک سه درم، زعفران یک درم مشک ترکی یک درم، کوفته و بیخته، به آن بسرشند.

شربتی پنج درم به کار برند.

جوارش هندی:

خداوند قولنج و وجع مفاصل و نقرس و ضعف معده را سود دهد؛ صنعت آن: شیطرج و سادج از هریک چهار درم، جوزبوّا و نانخواه از هریک دو استیر، فلفل و دارفلفل از هریک چهار استیر، زنجبیل و هلیله سیاه از هریک سه استیر، بسباسه پنج درم،

خواص الأشیاء، متن، ص: 45

فانید ده استیر، شربتی چهار درم با شراب کهن بیاشامند.

جوارش فلافل:

وجع معده و بادهای غلیظ و سردی را نافع بود؛ صنعت آن: فلفل ابیض و اسود و دارفلفل از هر [یک][44] یک وقیه، عود و بلسان نیم وقیه، حماما و سنبل الطّیب از هریک پنج درم، زنجبیل و سلیخه و تخم کرفس و سیسالیوس و اسارون از هریک دو درم، راسن یک درم، کوفته و بیخته، شربتی دو درم به آب فاتر به ناشتا بیاشامند.

فنداديقون:

نسخه قانون[45] شیخ الرئیس اوجاع جگر را نافع بود[46]؛ صنعت آن: زنجبیل و فلفل و سنبل از هریک شش درم، مصطکی و نانخواه و انیسون از هریک چهار درم، تخم کرفس و نعناع از هریک پنج درم، کمون مدبّر و حبّ بلسان و سلیخه و عاقرقرحا از هریک دو درم، سادج یک درم، کوفته و بیخته، به سه وزن عسل کف گرفته بسرشند.

جوارش الملوک:

ناسور و سردی و درد مفاصل را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله سیاه و بلیله از هریک سی و شش مثقال، شونیز بیست و چهار درم، فلفل و اشّق و زنجبیل و دارفلفل و فلفل مویه از هریک دو مثقال، کبابه چینی و عسل

بلادر از هریک شش مثقال، کوفته و بیخته، با سیصد مثقال فانید به قوام آورند و بسرشند و بندقه سازند هریک به وزن دو مثقال و دست به روغن زید چرب کنند و بندقه می سازند، شربتی یک بندقه با گلاب مفید بود.

جوارش خسروی:

اشتها پدید آورد و رنگ روی را سرخ کند و گرده سخط کند و قوّت باه بیفزاید و نشاط آورد؛ قاقله کبار و صغار و بسباسه از هریک چهار درم، زنجبیل و دارفلفل از هریک هشت مثقال، اشنه دو درم قرفه یک درم، قرنفل و زعفران از هریک سه درم، جوزبوّا پنج درم، سنبل و مصطکی و عنبر از هریک دو درم، مشک و بزر البنج و افیون از هر یک یک درم، عسل سه وزن ادویه، شربتی به حسب مزاج.

جوارش کرویا:

وجع معده را نافع بود؛ صنعت آن: کرویا و نانخواه و تخم کرفس و زنجبیل و سیسالیوس و تخم کرز از هریک سه درم، مغز بادام تلخ شش درم، منقّی پنج درم، به عسل بسرشند، شربتی یک بندقه باشد.

جوارش مسیحی:

تقویت باه بکند و نشاط آورد و گرده سخط کند. ترکیب مولانا مرحوم

خواص الأشیاء، متن، ص: 46

حکیم الدّین اسمعیل- علیه الرحمه و المغفره: اشنه دو درم، بهمینن و بسّد دو [درم][47]، تودرمین و تخم شلغم و تخم کرز و تخم ترب از هریک ده درم، اسارون و گاوزبان و قرنفل و مصطکی و سنبل از هریک شش درم، کندر و بالنگو و شقاقل از هریک هشت درم، قرفه و زرنب و زعفران و بسباسه و فرنجمشک و کهربا و قاقله کبار و صغار و ورق گل سرخ از هریک چهار درم، عود قماری ده درم، عنبر اشهب دو درم، مشک یک درم، صندل سرخ و سفید از هریک سه درم، بادرنجبویه مثقالی، خصیه الثّعلب پنج مثقال، جزو اعظم خوب آزموده از سه نوع سیصد درم، شیر تازه دو رطل، نبات دو رطل، عسل مصفّی دو رطل؛ نبات در شیر بگدازند و با عسل به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

جوارش خولنجان:

نافع بود سردی جگر و هضم طعام [را][48]؛ صنعت آن: خولنجان و فلفل ابیض و قاقله صغار و دارچینی و نارمشک از هریک سه درم، دارفلفل شش درم، زنجبیل هشت درم، تخم کرفس و انیسون و کمون و کرویا و طالیسفر از هریک دو درم، فانید و شکر دو وزن ادویه، شربتی دو درم.

جوارش لؤلؤ:

از مفرده ریحانی که زنان آبستن را مفید بود و باد رحم کند و بچه نگه دارد؛ صنعت آن: لؤلؤی ناسفته و عاقرقرحا از هریک دو درم، زنجبیل و مصطکی از هریک چهار درم، زرنباد و درونج عقربی و تخم کرفس و وج و شیطرج و قاقله صغار و کبار و جوزبوّا و بسباسه و قرفه از هریک دو درم، فلفل و دارفلفل از هریک سه درم، دارچینی پنج درم، شکر به وزن همه ادویه، شربتی یک بندق به شراب ممزوج نافع بود. اگر عوض شراب، مآء العسل کنند، شاید نافع بود؛ و اللّه أعلم و أحکم.

باب پنجم در معاجین و تریاقات

تریاق فاروقی:

سودمند بود گزندگی جانوران و مجموع زهرها و ادویه های کشنده، شربتی از آن مفید بود به قدر حاجت و مزاج. اندک آن یک طسوج و بسیار یک مثقال، و بر موضع گزندگی ضماد کنند، سود دهد و قوّت دل بدهد و جمیع مرض های سرد را نافع بود؛ و اگر به خواص نوشتن مشغول شویم دراز گردد؛ صنعت آن: اقراص عنصل چهل و هشت مثقال، اقراص افاعی و فلفل سیاه و افیون از هریک بیست و چهار مثقال، ورق گل سرخ و تخم شلغم برّی و ثوم برّی و ایرسا و غاریقون و ربّ السّوس و روغن بلسان از هریک دوازده مثقال، دارچینی بیست و چهار مثقال، مرّ صافی و زعفران و زنجبیل و ریوند چینی و فنطافیلون[49] و فودنج و فراسیون و قسط تلخ و فطراساليون و اسطوخودّوس و فلفل سفید و دارفلفل و کندر و مشکطرامشیع و فقّاح ذکر اذخر و صمغ البطم و سلیخه و سنبل و جعده از هریک شش مثقال،

لبنی و تخم کرفس و سیسالیوس و خرف و کمادریوس و نانخواه و کمافیطوس و عصاره لیحه التّیس و ناردین اقلیطی و شیح جبلی و سادج هندی و مو و جنطیانای رومی و رازیانج و طین مختوم و زاج محرق که تمام نسوخته باشد و حماما و وج و حبّ بلسان و فوه و غاریقون و صمغ عربی و قردمانا و انیسون و اقاقیا از هریک چهار مثقال، درقو و قنّه و مقل الیهود و جاوشیر و قنطوریون باریک و زراوند مدحرج و سکبینج از هریک دو مثقال، جند بیدستر دو مثقال، عسلی که از گل حاشا بود ده رطل، شراب کهنه خوب هشت رطل؛ و صمغ ها و عصاره ها در شراب حل کنند و عسل بر سر آن کنند و یک شبانه روز رها کنند و بجوشانند. بعد از آن ادویه کوفته و بیخته به روغن بلسان بمالند و با عسل بسرشند و در ظرفی چینی[50] کنند، و باید که ظرف پر نباشد، و بعد از پنج سال استعمال کنند و تا شصت سال قوّت داشته باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 48

مثرودیطوس:

که هم از تریاقات شمرند، سودمند بود زهرهای مختلف و گزندگی جانوران و سگ دیوانه و قولنج و فالج و لقوه و سدّه جگر بگشاید و ورم های صلب نرم کند و سینه را از اخلاط پاک کند و قوّت باه بدهد و اشتهای طعام بازدید کند و سنگ مثانه بریزد و بچه در رحم نگاه دارد و ذهن صاف کند و جوانی نگاه دارد و دفع همه دردها کند؛ صنعت آن:

زعفران و مرّ صافی و غاریقون و زنجبیل و دارچینی و کتیرا و علک البطم

از هریک ده درم، سنبل و کندر و خردل سفید و اذخر و عود بلسان و قسط و اسطوخودّوس و سیسالیوس و کمادریوس و قند و دارفلفل و عصاره لیحه التّیس و راتینج و جند بیدستر و جاوشیر و میعه و سادج از هریک هشت درم، سلیخه و فلفلان و جعده و سورنجان و سقوردیون و دوقو و اکلیل الملک و جنطیانا و روغن بلسان و قلفدفیون[51] و مقل از هریک بیست درم، سداب دو درم، تخم سداب دو درم، اشّق و ناردین و مصطکی و صمغ عربی و فطراسالیون و قردمانا و افیون و رازیانه و ورق گل سرخ و مشکطرامشیع از هریک پنج درم، انیسون و وج و مو و فو و سکبینج و اسارون از هریک سه درم، غاریقون و اقاقیا و سرّه سقنقور از هریک چهار درم و نیم، شراب ریحانی چهار رطل، عسل پنج رطل، چنان چه تریاق فاروق ذکر رفت، بسازند و بعد از شش ماه استعمال کنند.

تریاق اربعه:

پیش از تریاق فاروق ساخته، از جهت گزندگی عقرب و جانوران سودمند بود و اگر زنی دیر حمل نهد یک مثقال فرو برد که زود بار نهد؛ صنعت آن: مرّ صافی و جنطیانا و حبّ الغار و زراوند طویل، اجزا مساوی، عسل سه وزن ادویه.

تریاق الطّین:

کسی را که زهر داده باشند این تریاق بدهند که قی می آورد چندان که خلاص شود و بدین توان دانست که چیزی داده اند یا نه، اگر قی نیارد هیچ نداده اند؛ صنعت آن:

گل مختوم و حبّ الغار مساوی کوفته به روغن گاو چرب کنند و به عسل مصفّی بسرشند و به کار دارند.

معجون تریاقی:

صنعت شیخ الرئیس است- علیه الرّحمه- از برای نفخ معده و تقویت معده نیکو بود؛ صنعت آن: قسط و حبّ بلسان و مرّ صافی و جنطیانای رومی و دارچینی و فلفل سفید و عود هندی و فطراسالیون از هریک دو درم، مشک ترکی سه درم، جند بیدستر نیم درم، به عسل مصفّی بسرشند.

معجون هرمس:

خداوند نقرس را و اوجاع معده و قروح امعا و استسقا و تریاقان را سود دارد و فالج و لقوه بلغمی را منفعت دهد؛ صنعت آن: غاریقون و اسارون و وج و قردمانا و فرفیون و تخم سداب و زوفا و فو از هریک دو درم، زراوند طویل و بیخ عرطنیثا از هریک بیست درم، نانخواه و قرنفل و جنطیانا از هریک شصت درم، حاشا و تخم کرفس از هریک بیست درم، قنطوریون باریک هشتاد درم، سلیخه و مرّ از هریک سی درم، سنبل و فطراسالیون و کمادریوس و اسقولوقندریون از هریک هشتاد درم، کوفته و بیخته به عسل بسرشند. شربتی دو درم یا سه درم در وقت بهار به کار برند.

معجون شجرینا[52]:

مزاج سرد و بادهای غلیظ و قولنج را و درد دندان را فایده دهد؛ صنعت آن: جند بیدستر و افیون و دارچینی و اسارون و فو و مو دوقو از هریک یک درم، فلفل و دارفلفل و قنّه و قسط از هریک شش درم، زعفران نیم درم، با انگبین بگدازند و ادویه به آن بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند، شربتی نیم مثقال به آب گرم.

امروسیا:

جگر و سپرز را سود دهد و سدّه بگشاید و در ابتدای استسقا به کار برند و سنگ گرده و مثانه بریزاند؛ صنعت آن: دوقو و زیره و عود و بلسان و سلیخه و قردمانا و فقّاح اذخر و تخم کرفس از هر [یک][53] یک درم، قسط و فلفل و دارفلفل از هریک نیم درم، حبّ الغار ده عدد، وج و زعفران از هریک دو درم، کوفته و بیخته، به عسل بسرشند، شربتی یک بندق در آب گرم به کار دارند.

انقرادیا:

معجون بلادر است. سستی عصب ها را ببرد و صرع و فراموشی و سودا و بلغم و همه بیماری که سبب سردی باشد سود دهد؛ صنعت آن: سنبل و سادج و مرّ و سلیخه و زعفران از هریک ده درم، ریوند و حبّ البان و افتیمون و اذخر و حبّ بلسان و قرنفل از هر یک هفت درم و نیم، غاریقون سه درم، بیخ سوسن آسمان گون ده درم، عسل بلادر پنج درم، پوست بیخ بادیان نیم رطل در دو رطل سرکه خوسانند، روز دیگر بجوشانند تا سرکه برود و عسل بماند و داروها به آن بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند.

انقرادیای کبیر:

که آن را بلادری بزرگ گویند، فالج و لقوه و صرع [را][54] نافع بود و ذهن تیز کند و قوّت حافظه نگاه دارد و دفع نسیان بکند؛ صنعت آن: عاقرقرحا و شونیز و قسط و

خواص الأشیاء، متن، ص: 50

فلفل و دارفلفل و وج از هریک دو درم، ورق سداب و جنطیانای رومی و حلتیث و زراوند مدحرج و حبّ الغار و جند بیدستر و خردل و شیطرج از هریک پنج درم، عسل بلادر چهار مثقال و نیم، داروها کوفته و بیخته به روغن گردکان چرب کنند و با سه چندان عسل کف گرفته بسرشند. بعد از شش ماه استعمال کنند.

انقرادیای صغیر:

بلادری کوچک گویند و خواص این نزدیک است به کبیر؛ صنعت آن:

هلیله سیاه و بلیله و آمله از هریک ده درم، سعد کوفی و کندر و وج و فلفل سیاه و زنجبیل و عسل بلادر از هریک پنج مثقال، داروها کوفته و بیخته به روغن گردکان چرب و با عسل بسرشند. بعد از شش ماه استعمال کنند.

فنداديقون:

معده گرم کند و باد بشکند و درد معده و سردی زایل کند؛ صنعت آن: زعفران و انگدان و تخم کرفس و تخم سداب و زنجبیل و حاشا و مغز جلقوزه از هریک شش درم، کندر و مغز بادام تلخ از هریک دو درم، فلفل هشت درم، کوفته و بیخته با عسل بسرشند.

شربتی دو درم.

نوع دیگر: زنجبیل و فلفل و سنبل از هریک شش درم، مصطکی و نانخواه از هریک چهار درم، زیره و سلیخه و حبّ بلسان و عاقرقرحا از هریک دو درم، تخم کرفس کوهی و فودنه کوهی از هریک چهار درم، سادج یک درم، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند.

شربتی دو درم باشد.

اثاناسیای بزرگ:

بیماری جگر و سپرز معده را که از بلغم و سودا بود و بادهای غلیظ که در احشا و رحم باشد و تنگی نفس [که][55] از بلغم بود و سودا بود و اسهال بلغمی و درد گرده و مثانه سود دهد؛ صنعت آن: مرّ و افیون و زعفران و جند بیدستر و بزر البنج و قسط و قردمانا و خشخاش و غافث و سرون[56] بز سوخته و جگر گرگ خشک کرده، کوفته و بیخته، با سه مقدار عسل بسرشند و بعد از شش ماه به کار دارند، شربتی یک درم.

فلونیای رومی:

که همه دردها ساکن کند، خاصّه قولنج و چون که در قی بود اسهال، چون که اسراف حیض و شیصه باز دارد؛ صنعت آن: فلفل سفید و بزر البنج از هریک بیست مثقال، افیون مصری ده مثقال، زعفران پنج مثقال، تخم کرفس چهار مثقال، سادج و سلیخه و

خواص الأشياء، متن، ص: 51

حبّ بلسان و عاقرقرحا و فرفیون مصری از هریک یک مثقال، دوقو چهار مثقال، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند و بعد از شش ماه به کار برند. شربتی نیم مثقال، به جهت قولنج در طبیخ جعده، و از جهت درد معده در طبیخ انیسون، و از جهت درد سپرز سکنجبین، و از جهت گرده و مثانه در طبیخ بادیان تازه باشد بهتر، و از جهت باز داشتن خون در طبیخ سماق دهند.

فلونیای پارسی:

استفراغ[57] هر نوع باز دارد و باد رحم بنشاند و بچه نگاه دارد؛ صنعت آن:

فلفل سفید و بزر البنج از هریک بیست درم، افیون و گل مختوم از هریک ده درم، زعفران پنج درم، فرفیون و عاقرقرحا و سنبل از هریک دو درم، زرنباد و درونج عقربی و مروارید از هر یک یک درم، مشک نیم درم، کافور دانگی و نیم، کوفته و بیخته، با سه وزن ادویه عسل بسرشند.

دواء الكركم كبير:

ترکیب جالینوس بیماری های جگر و سپرز که از سردی بود، سود دارد، گرده و مثانه و استسقا را نافع باد؛ صنعت آن: زعفران دو درم، فو، مو، انیسون، دوقو و اسارون و فطراسالیون و ریوند چینی از هریک چهار درم،

سنبل شش درم، سلیخه و حبّ بلسان و قسط و فقّاح اذخر از هریک یک درم، توت دو درم، جعده و ربّ السّوس و غافث از هریک سه درم، روغن بلسان پنج درم، مرّ صافی چهار درم، و در بعضی نسخه ها مصطکی آورده، و به جای حبّ بلسان، حب البان، کوفته و بیخته، به سه وزن عسل بسرشند.

دواء الکرکم کبیر:

منافع این و منافع آن نزدیک است؛ صنعت آن: لک مغسول هشت درم، مغز بادام تلخ مقشّر و دارچینی و سادج هندی و قرنفل از هریک پنج درم، کمافیطوس و مرّ صافی و فو و مو و زوفا از هریک دوازده درم، فطراسالیون و دوقو و تخم کرفس و کمون و زنجبیل از هریک هفت درم، جنطیانای رومی و زراوند مدحرج از هریک پنج درم، زعفران سه درم، اسارون هفت درم، فوه پانزده درم، جعده و اذخر از هریک سه درم، فلفل سیاه و قسط از هریک ده درم، سیسالیوس سه درم، روغن بلسان سه درم و نیم؛ روغن در شراب حل کنند و به انگبین بسرشند، و در بعضی نسخه ها صبر سی درم، دارفلفل و زراوند و کندر از هر یک ده درم آورده اند.

دواء الکرکم صغیر:

منفعت این همان است؛ صنعت آن: زعفران و سلیخه و مرّ و دارچینی

خواص الأشیاء، متن، ص: 52

و فقاح اذخر و سنبل مساوی کوفته یک شبانه روز به شراب تر کنند، روز دیگر به عسل بسرشند.

دوالک صغیر:

منافع دو دواء الکرکم و دو دوالک یکسان است؛ صنعت آن: ریوند چینی سی مثقال، لک مغسول و قسط و مرّ و فقّاح اذخر و حبّ الغار و ترمس و فلفل سیاه از هریک بیست مثقال، کوفته و بیخته، در انگبین بسرشند و با طبیخ افسنتین به کار برند.

کلکلانه مروزی:

استسقا و خداوند معده سرد را سود دهد و سرفه بلغمی و ضیق النّفس و قولنج و صرع را سود دارد؛ صنعت آن: هلیله کابلی و بلیله و آمله از هریک

هفت درم، فلفل و دارفلفل و زنجبیل و نمک هندی سرخ و نمک سیاه و نمک اندرونی و نمک طبرزد و نمک خمیر و لسان العصافیر و شیطرج هندی و سعد و خیربوّا و قرفه و قرنفل و سعتر و بزیک کابلی و شونیز و حبّ النّیل و کمون کرمانی و سادج هندی و تخم کرفس و گشنیز خشک از هر یک پنج درم، مویز منقّی نیم من، شیراملە نیم من، تربد صد و پنجاه درم، فلوس خیال چنبر سی درم، مویز و آمله در آب بجوشانند و بپالایند و خیار چنبر در آن آب حل کنند و سه رطل فانید هم در آن آب بگدازند و نیم من روغن کنجد با وی بیامیزند و داروها به آن بسرشند، شربتی پنج درم تا هفت درم با شیر شتر به آب عنب الثّعلب به کار دارند.

کلکلانه سرد:

مازریون و غاریقون و هلیله زرد از هریک پنج درم، عصاره افسنتین سه درم، بیخ سوسن و گل سرخ و تخم کاسنی و مغز تخم خربزه و ربّ السّوس از هریک دو درم، ترنجبین و فلوس خیار چنبر و فانید از هریک پانزده درم، در یکدیگر بگدازند و صافی کنند و به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

معجون قمری:

قولنج بگشاید و باز گرفتن بول نیز؛ صنعت آن: بوره ارمنی و زیره کرمانی و زنجبیل و فطراساليون و فلفل سفید از هریک دو درم و نیم، سقمونیا پنج درم، خرمای هیرون بی دانه و مغز بادام مقشّر و برگ سداب خشک از هریک دو درم؛ خرما در سرکه خوسانند یک شبانه روز و جداگانه بکوبند و با یکدیگر بیامیزند و به عسل بسرشند شربتی سه درم یا پنج درم.

معجون ترب لاشه:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: خیربوّا و قرفه و سادج و فلفل و دارفلفل و زنجبیل و برنک و آمله و قرنفل از هریک مثقالی، تخم کرفس و سنبل و زعفران و مصطکی از هریک نیم مثقال به انگبین بسرشند. شربتی چهار درم یا شش درم شاید.

معجون تربدی:

قولنج بگشاید و درد پشت و درد همه عضوها سود دارد؛ صنعت آن:

سقمونیا ده درم، تربد سفید صد درم، قاقله کبار و صغار و زنجبیل و دارچینی و قرفه و نارمشک و قرنفل و فلفل از هریک پنج مثقال، شکر صد مثقال، با صد مثقال انگبین بگدازند و داروها بسرشند شربتی پنج مثقال یا هفت مثقال.

نوع دیگر: محروران را شاید؛ سقمونیا دو درم و نیم، تربد سفید ده درم، مغز تخم خربزه و مغز تخم کدو از هریک پنج درم، گل سرخ و طباشیر از هریک دو درم، ترنجبین پنجاه درم، به آب حل کنند و بپالایند و به قوام آورند. این جمله ده شربت است.

معجون لوزی:

صفرا و بلغم فرود آرد؛ صنعت آن: مغز معصفر و مغز بادام شیرین از هر یک ده درم، سقمونیا ده درم، زعفران یک درم، شکر طبرزد بیست و پنج درم، شکر در گلاب بگدازند و داروها به آن بسرشند. شربتی دو درم یا سه درم نافع باشد.

معجون اسود:

خداوند زحیر[58] و اسهال کهن را سود دارد؛ صنعت آن: جند بیدستر و افیون و میعه رطب و بزر البنج سفید و زعفران و اسارون و مرّ و تخم کرفس و سلیخه و انیسون و سنبل و گل ارمنی و گلنار، مساوی کوفته با سه چندان عسل بسرشند. شربتی دو درم به آب مورد یا به آب آبی مفید باشد.

معجون حجر الیهود:

سنگ گرده بریزاند؛ صنعت آن: مغز سه تخم و مغز دانه کدو و حبّ کاکنج از هریک پنج درم، حجر الیهود سحق کرده به انگبین بسرشند، شربتی سه درم.

معجون عقرب:

سنگ مثانه بریزاند و پاک کند؛ صنعت آن: عقرب محرق سه درم و نیم، جنطیانا یک درم و نیم، زنجبیل یک درم، فلفل و دارفلفل از هریک دو درم، بیخ کاکنج پنج درم و نیم، جندبیدستر چهار درم، کوفته، به انگبین بسرشند. شربتی دانگی در آب کرفس مفید باشد.

معجون کاکنج:

خداوند ریش مثانه و گرده و بول خون را سود دارد؛ صنعت آن: بزر البنج و تخم کرفس و بادیان از هریک هفت درم، مغز تخم خربزه پنج درم، تخم حماض و افیون و مغز جلقوزه بریان کرده و مغز بادام تلخ بریان کرده و زعفران از هریک سه مثقال، کاکنج بیست و پنج عدد، کتیرا چهار درم، کوفته با میفختج بسرشند. شربتی یک درم با مآء العسل به کار دارند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 54

معجون مرّ:

که حیض بگشاید و بچه مرده را بیرون آورد و زادن سهل کند؛ صنعت آن: مرّ صافی و دارچینی از هریک دو درم، سداب و فودنه و قردمانا و مشکطرامشیع و فوّه و حلتیث و سکبینج و جاوشیر از هریک سه درم، ابهل ده درم، کوفته، به انگبین بسرشند. شربتی سه درم در طبیخ خرما یا روغن کنجد تازه.

معجون حلتیث:

خداوند تب سرد و تب ربع را سود دارد و ماده تب را بریزاند و مضرّت زهر کژدم باز دارد؛ صنعت آن: حلتیث و مرّ صافی و برگ سداب مساوی کوفته، به انگبین بسرشند، شربتی یک درم، خداوند تب پیش از تب با سکنجبین، و کژدم زده با مآء العسل یا شراب نیم گرم.

اصطمخیقون[59]:

تباهی مزاج و درد معده را سود دهد؛ صنعت آن: قسط و مرّ و حماما و سنبل و سلیخه و مصطکی از هریک دوازده درم، زراوند طویل و فلفل سیاه و تخم شبت و تخم کرفس و انیسون و نانخواه و زیره و دوقو و فطراسالیون و کاشم و اسارون و افسنتین رومی و انجدان سیاه و فودنه دشتی و نعناع از هریک چهار درم، کوفته و بیخته، به انگبین بسرشند.

معجون فلافلی:

درد معده سرد و آروغ ترش و شهوت کلبی و باد غلیظ ببرد؛ صنعت آن:

فلفل سفید و فلفل سیاه و دارفلفل از هریک سی درم، عود بلسان ده درم، حماما و سنبل از هر یک دو درم، زنجبیل و تخم کرفس و سیسالیوس و

سلیخه و اسارون و راسن از هریک یک درم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند. یک درم به آب گرم نافع بود.

معجون مبدّل المزاج:

خداوند مزاج سرد را و لقوه و فالج و رعشه و برص را نافع بود؛ صنعت آن: زنجبیل و عاقرقرحا و حبّه السّودا و قسط و وج از هریک ده درم، سداب خشک و حلتیث و زراوند و جنطیانا و شیطرج و حبّ الغار و جند بیدستر و خردل از هریک پنج درم، عسل بلادر سی درم، به انگبین بسرشند. شربتی یک مثقال مفید باشد.

معجون حبّ الغار:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: سداب خشک پنج درم، نانخواه و زیره و شونیز و کاشم و سعتر و فطراسالیون و کرویا و مغز بادام تلخ و فلفل و دارفلفل و فودنه و وج و حب الغار و جند بیدستر از هریک دو درم، جاوشیر سه درم، سکبینج چهار درم؛ صمغ ها به شراب حل کنند و تمام به انگبین بسرشند، شربتی دو درم.

خواص الأشیاء، متن، ص: 55

معجون باذمهره:

بادها بشکند؛ صنعت آن: هزار اسفند و حلبه از هریک سه درم، درونج و عاقرقرحا و فلفل و دارفلفل و سلیخه و اسارون و قسط و زنجبیل و زعفران از هریک دو درم، کوفته، به انگبین بسرشند، شربتی سه درم.

معجون زراوند:

خداوند ضیق النّفس را و سرفه بلغمی را سود دهد؛ صنعت آن: زراوند مدحرج و قردمانا و فلفل و تخم سفندان سفید و تخم انجره و مغز بادام تلخ از هریک پنج درم، ربّ السّوس و زوفا و پرسیاوشان از هریک دو درم، به انگبین بسرشند، شربتی سه درم در طبیخ زوفا به کار برند.

معجون ابهل:

ماده سرد را و بادها را تحلیل کند؛ صنعت آن: ابهل و نانخواه و کندر و دارچینی و وج مساوی کوفته، به انگبین بسرشند، شربتی دو درم تا دو مثقال.

معجون گل:

خداوند آماس جگر را سود دارد؛ صنعت آن: گل سرخ چهار مثقال، بیخ سوسن هفت مثقال، ریوند چینی، لک مغسول از هریک مثقالی و نیم، مرّ و زعفران و سلیخه از هریک سه درم؛ مرّ و زعفران در سرکه حل کنند و به عسل بسرشند، شربتی نیم مثقال در طبیخ زوفا به کار دارند.

معجون راحه:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: فلفل و دارفلفل و زنجبیل و زیره و خولنجان و سداب و قرفه و از هریک ده درم، سقمونیا هفتاد درم، انگبین صد و هشتاد درم؛ شربتی یک مثقال.

معجون تربد:

که به وقت ضرورت دهند جهت قولنج؛ صنعت آن: تربد سفید پنج درم، سرگین گرگ چهار درم، تخم کرفس و انیسون از هریک سه درم، فانید پانزده درم، بگدازند و داروها کوفته، به آن بسرشند، شربتی، و سرگین گرگ در معجون کنند، باید که سفید باشند.

معجون زوفا:

خداوند زکام و نزله سرد را سود دارد؛ صنعت آن: ربّ السّوس و زوفا و پرسیاوشان از هریک ده درم، قردمانا و فلفل از هریک پنج درم، کوفته و بیخته، به انگبین بسرشند و یک هفته به کار دارند و بعد از [آن][60] قی کنند.

معجون وج:

فرو آمدن آب از چشم باز دارد؛ صنعت آن: وج و سعد و زنجبیل و بادیان مساوی کوفته، به عسل بسرشند.

معجون سقنقور:

باه را قوّت دهد و نشاط آورد، دل و دماغ و گرده و پشت را قوّت دهد و

نعوظ تمام آورد؛ صنعت آن: شقاقل و بهمنین و سورنجان و بوزیدان و بسباسه از هریک پنج درم، تودریین از هریک چهار درم، سرّه سقنقور پانزده مثقال، خصیه الثّعلب پانزده درم، کبابه چینی سه درم، قرنفل و قضیب گاو سوده و مغز حبّ زلم و مغز جلقوزه و مغز حبّه الخضرا و نارگیل و خولنجان و لسان العصافیر و قاقله کبار و تخم شلغم و دارفلفل از هریک پنج درم، زنجبیل سه درم، نارمشک و فرنجمشک و صندلین و خشخاش سفید و ورق گل سرخ و بادرنجبویه و تخم هلیون و اسارون و قرفه و درونج و خیربوّا و گل قرفه و قرنفل و جوزبوّا و اشنه از هریک پنج درم، زعفران پانزده درم، سعد هندی و زرنب و تخم بادرنجبویه و زرنباد و مصطکی و کرنب و تخم اسپست از هریک سه درم، عود خام پانزده درم، عنبر اشهب دو درم، مشک خالص یک مثقال و نیم، سنبل و سادج از هریک پانزده درم، لعل یک درم و نیم، یاقوت زرد و حجریشب سه درم، مروارید ناسفته پنج درم، کهربا سه درم، بسّد سه درم، زر محلول سه درم، نقره محلول سه درم، جزو[61] اعظم خوب آزموده صد درم، عسل به قدر حاجت.

معجون لبوب کبیر:

منی بیفزاید و گرده و پشت را قوّت دهد و مثانه را پاک کند، بلغم و ریگ و نعوظ تمام آورد و دل و دماغ را قوّت دهد و نشاط آورد؛ صنعت آن: مغز پسته و مغز فندق و مغز

جلقوزه و مغز بن[62] و مغز حبّ الزّلم و مغز گردکان و مغز حبّ قلقل و نارگیل و کنجد مقشّر از هریک ده درم، خصیه الثّعلب ده مثقال، خشخاش سفید پنج درم، خولنجان سه مثقال، دارچینی پنج مثقال، شقاقل و بهمنین سرخ و گاو زبان از هریک پنج مثقال، بهمنین سفید ده درم، لسان العصافیر دو مثقال، مغز دماغ گنجشک نر پنج مثقال، قضیب گاو سوده سه مثقال، بوزیدان سه مثقال، بیخ بابونه پنج مثقال، فرنجمشک پنج درم، مرّ صافی پنج مثقال، زرنباد و زرنب و زنجبیل و قرنفل و بسباسه و تخم بادرنجبویه از هریک سه درم، عنبر اشهب پنج مثقال، مشک خالص پنج درم، زعفران دو درم، مصطکی دو مثقال، لعل دو درم، یاقوت کبود یک مثقال، زر محلول ده مثقال، قند صافی کرده یک من، عسل نیم من، با یکدیگر به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

لبوب کبیر، نوع دیگر:

دل و دماغ را قوّت دهد و منی بیفزاید و گرده و پشت را محکم کند و قضیب سخت کند و مثانه و گرده از ریگ پاک کند؛ صنعت آن: مغز بادام و فستق و فندق و

خواص الأشیاء، متن، ص: 57

مغز گردکان و نارگیل و جلقوزه و حبّه الخضرا و حبّ الزّلم و حبّ قلقل و کنجد مقشّر و خشخاش سفید و تودریین و بهمنین و تخم کدو و اسپست و شلغم و پیاز و انجره و لسان العصافیر و زنجبیل و دارفلفل و کبابه و دارچینی و خصیه الثّعلب و قرفه و شقاقل و خولنجان و تخم هلیون، اجزا مساوی کوفته و بیخته باشد، چندان عسل بسرشند.

لبوب، نوع دیگر:

که همان خواصّ دارد؛ صنعت آن: مغز پسته و فندق و جلقوزه و زنجبیل از هریک پنج درم، مغز بادام و کنجد مقشّر از هریک ده درم، لسان العصافیر و حبّ الرّشاد و تخم اسپست از هریک دو درم، زنجبیل و دارفلفل و کبابه و کندر از هریک مثقالی، بهمنین و تودریین از هریک چهار درم، حسک[63] و مرّ صافی و تخم کدو و شلغم و پیاز و انجره از هر یک دو درم، عسل سه وزن ادویه.

معجون اسرار الاطبّاء:

نسخه مولانای اعظم، مسیح الزّمان، شمس الملّه و الدّین، هلال اردبیلی؛ خواصّ این بسیار است، امّا مخصوص است به چند چیز: باه را زیاده کند و مجامعت و دل را و دماغ قوّت دهد و نشاط آورد و قضیب محکم کند و لون نیکو کند و بعد از مجامعت استعمال می کنند تا از نقصان عرق النّسا ایمن باشد؛ صنعت آن: شقاقل و خولنجان و خصیه الثّعلب و بهمنین و تودریین و وج و لسان العصافیر از هریک سه درم، سرّه سقنقور مثقالی، حبّ بلسان و فلفل سفید و مغز سه تخم و تخم خیار چنبر و تخم کرز و گندنا و پیاز و شلغم و اسپست و دوقو و تخم هلیون و حسک و مرّ صافی از هریک دو درم، دارچینی و قرنفل و سنبل و بسباسه و اسارون و کبابه چینی و سعد و دارفلفل و جوزبوّا و عود خام و نارمشک خالص نیم درم، مغز نارگیل و پسته و بادام و صنوبر و مغز حبّه الخضراء و مغز القطن و کنجد و مغز حبّ الزّلم از هریک هفت درم، زنجبیل و بوزیدان و قسط شیرین

و درونج از هریک دو درم، جزو اعظم خوب سی مثقال؛ ادویه ها با هم بکوبند و مغزها با هم، و مشک و زعفران با هم حل کنند و عنبر در سه وزن این ها عسل بگدازند و با یکدیگر بسرشند.

معجون سقراط:

این معجون را مفرّح محزون خوانند و این نسخه از زبان یونانی [به][64] عربی کرده اند و به پیش مأمون خلیفه فرستاده. امراض بلغمی و سودایی و ضعف و جنون و نسیان و وسواس فکر و سعال قدیم و سل و دق و صرع و برص و ضعف دماغ و نقرص

خواص الأشیاء، متن، ص: 58

مفاصل و درد معده و غب و صداع و بواسیر و زحیر و درد جگر و تاریکی چشم دفع کند؛ صنعت آن: جنطیانا و قردمانا و نارمشک و بزر پنج انگشت و حبّ الغار و زراوند طویل از هر یک دو درم، انیسون و جند بیدستر و حبّ بلسان و عود بلسان و اسارون و سلیخه و مصطکی از هریک نیم درم، مرّ مکّی و وج ترکی و درونج عقربی و زرنباد و تخم کرفس از هریک سه درم، بادرنجبویه پنج درم، صبر سقوطری ده درم، تربد سفید بیست درم، زعفران سه درم، عود خام ده درم، جوزبوّا و قرنفل و دارچینی و ریوند چینی و قاقله کبار و اشنه و سنبل و بسباسه از هریک سه درم، ورق گل سرخ پنج درم، سعد و حبّ تحلب از هریک چهار درم، هلیله سیاه و بلیله و آمله از هریک شش درم، تخم خیار چنبر و پیاز و گندنا از هریک دو درم، زرنب و شیطرج و اشقیل بریان کرده از هریک سه درم،

كوفته و بيخته، به روغن بادام تلخ چرب كنند و به سه وزن عسل بسرشند و در ظرفى چينى يا زجاجى كنند و شش ماه در اندرون جو بنهند و بعد از آن استعمال كنند، شربتى چهار درم تا هفت درم شايد.

معجون لؤلؤى:

تركيب جالينوس است و از جمله هفت منافع مى گويد: قضيب را سخت كند، و اوعيه بگشايد، و اعصاب را قوّت دهد، و شهوت زياده كند، و در خون تغييرى عظيم پيدا كند، و نعوظ بسيار كند، و دوستى مرد در دل زن پيدا كند؛ صنعت آن: مرواريد ناسفته و بسّد از هريک مثقالى، انيسون و بهمنين سفيد از هريک درمى، كاكنج و بيخ لبلاب از هريک نيم مثقال، فقّاح اذخر و سعد و كزمازو از هريک نيم درم، سليخه و دارچينى و اسارون و مصطكى از هريک دو دانگ، صمغ عربى و كتيرا از هريک دانگى و نيم، كوفته و بيخته، با ده مثقال عسل بسرشند. در وقت خواب يک شربت به آب فاتر بخورد، و اين جمله ده شربت است.

معجون عطايى:

اين تركيب از آن مولاناى مغفور، صدر الملّه و الدّين، عطاى تبريزى- عليه الرّحمه- است و اين معجون جهت سرعت انزال نظير ندارد؛ صنعت آن: لبان و علک رومى و جفت بلوط و بزر القنب مساوى كوفته و بيخته، با سه مقدار عسل بسرشند.

معجون كندر:

همين خواصّ دارد؛ صنعت آن: گلنار و بلوط و حبّه السّودا و لبان از هريک ده درم، پوست هليله زرد و آمله و هليله سياه از هريک سه درم، گشنيز خشک ده درم، كوفته و بيخته، با سه چندان عسل بسرشند و به شبانگاه مى نوشند.

معجون خواجه رشيد:

منع تقطير بول كند و در دفع سرعت انزال نظير ندارد؛ صنعت آن:

کبابه چینی و فوفل و قرنفل و سنبل و نانخواه و مصطکی و خصیه الثّعلب از هریک سه درم، وزن ادویه غذا کباب یا زرده نیم برشت.

معجون بزوری:

این معجون در مجامعت نظیر ندارد؛ صنعت آن: تخم کرز و شلغم و پیاز و تخم سپست و جرجیر و هلیون و مغز جلقوزه و مغز حبّ قلقل و مغز حبّ الزّلم و بوزیدان و قسط شیرین و تودرمین و لسان العصافیر و شقاقل و بهمنین و دارفلفل و حبّ الرّشاد و حلتیث و قرفه از هریک شش درم، کوفته و بیخته با سه چندان عسل بسرشند. شربتی سه درم با شیر و شکر یا با شراب نو شیرین بنوشند.

برشعثا:

نسخه شیخ الرئیس- علیه الرّحمه- درد دندان ساکن کند، قطع خون رفتن وجع ها بکند، جهت قولنج نیم درم چون فرو گیرد، و زکام و نزله را نافع بود؛ صنعت آن: فلفل سفید و بزر البنج از هریک بیست مثقال، افیون ده درم، زعفران پنج مثقال، سنبل و عاقرقرحا و فرفیون از هریک مثقالی، مجموع کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند و بعد از شش ماه استعمال.

برشعثا، نوع دیگر:

نسخه حکیم ابو البرکات، مرض های قلبی را سودمند بود و درد معده که [از][65] باد گرم و سرد بود و وسواس و مالخولیا و استسقا را نافع بود و درد چشم و درد گوش و درد دندان را سودمند بود و بی خوابی زایل کند و نقرس و صرع و فالج مفاصل را دفع کند و سرعت انزال را نظیر ندارد؛ صنعت آن: فلفل سفید و فاشرا و فرنجمشک و فو و بزر البنج کبود از هریک ده درم، زعفران و زراوند طویل و جنطیانای رومی و بصل الفار مشوی و جدوار از هریک چهار درم، حب الغار و افیون و مرّ صافی از هریک هفت درم، عاقرقرحا و سنبل و ناردین از هریک دو درم، جند بیدستر و فرفیون از هریک درمی، مجموع کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند و دیگر در هاون کنند و نیک بمالند و بعد از آن شش ماه استعمال کنند.

معجون انفع:

این معجون از جمله مفرّحات است و بعضی از تریاقات شمرده اند، از بس که خاصیّت دارد؛ صنعت آن: قرنفل و فوفل و زنجبیل و سنبل الطّیب و

دارفلفل و خیربوّا و جوزبوّا و قاقله کبار و شیطرج هندی و لسان العصافیر و لسان الثّور و درونج و بادرنجبویه و خولنجان و مصطکی و فرنجمشک و مروارید ناسفته و صندل سفید و زراوند مدحرج و

خواص الأشیاء، متن، ص: 60

سلیخه و ورق گل سرخ و یاقوت رمانی از هریک دو درم، بسباسه شش درم، پوست اترج سه درم، بلیله یک درم، بهمنین دو درم، زعفران دو درم، عنبر اشهب یک درم، مشک خالص نیم درم، کوفته و بیخته، به عسل

بسرشند.

معجون زرعونی:

قوّت باه و قوّت پشت و گرده بدهد و منی بیفزاید و نعوظ تمام آورد و دل و جگر را قوّت دهد؛ صنعت آن: تخم کرفس و تخم کدو و تخم شبت و نانخواه و مغز خیارین و رازیانه و بیخ کرفس از هریک پنج مثقال، بسباسه و قرنفل و فلفلمویه و کبابه و عاقرقرحا از هریک سه درم، قرفه و زعفران و کندر و مصطکی و عود از هریک چهار درم، تخم هلیون و شقاقل و بوزیدان و بهمنین و لسان العصافیر از هریک پنج درم، زنجبیل و تخم شلغم و تخم اسپست و تخم جرجیر و تخم پیاز و حبّ الرّشاد و انجره و تخم گندنا و خولنجان و جوزبوّا و گل قرفه و دارفلفل از هریک سه درم، بصل الفار مشوی کرده یک درم، مغز حبّ القلقل و حبّ الزّلم و نارجیل و جلقوزه از هریک پنج درم، خصیه الثّعلب و قضیب گاو سوده و مغز دماغ گنجشک نر و حسک و مربّا و گشن خرما از هریک مثقالی، عنبر دو درم، مشک خالص نیم درم، مجموع کوفته، با سه چندان عسل بسرشند؛ شربتی گرم مزاج را دو درم، و سردمزاج را پنج درم. گرم مزاج را یک کاسه شیر تازه گاو، ده درم شکر از عقب معجون باز خورد، و سردمزاج را یک کاسه مآء العسل بیاشامند.

معجون جنطیانا:

جهت سپرز و جگر سدّه را بگشاید و درد معده و دردهای گرده و مثانه و تب های کهن زایل کند؛ صنعت آن: جنطیانای رومی و فلفل سیاه از هریک دو درم، قسط و وج هندی و سنبل و ریوند چینی از هریک هفت مثقال، کوفته

و بیخته، با سه وزن عسل بسرشند شربتی دو درم به آب سداب نافع بود.

معجون حبّ الغار:

وجع ها ساکن کند؛ صنعت آن: سداب خشک پنج درم، نانخواه و حبّه السّودا و کمون سیاه و سعتر و کرویا و فطراسالیون و بادام تلخ و فلفل و وج و دارفلفل و فودنه از هریک سه درم، جند بیدستر و سکبینج و جاوشیر از هریک دو درم، حبّ الغار هشت درم، کوفته و بیخته، با سه وزن عسل بسرشند. شربتی دو درم نافع باشد.

معجون افسنتین:

نافع بود جهت درد معده و جگر که از سردی بود؛ صنعت آن: انیسون و تخم کرفس و اسارون و افسنتین و بادام تلخ از هریک ده درم، کوفته و بیخته، با سه وزن عسل بسرشند. شربتی ده درم باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 61

معجون سنبل:

جهت معده و جگر نافع بود؛ صنعت آن: سنبل الطّیب و فقّاح اذخر و مویز منقّی و قصب الذّریره از هریک چهار مثقال، زعفران و مرّ صافی و انیسون و فلفل و دارفلفل از هریک درمی، مقل دو درم، سلیخه پنج درم، کوفته و بیخته، مقل و مویز در مثلّث خوسانند و با عسل بسرشند.

معجون قی:

سرفه را سودمند بود و درد جگر و معده و درد سینه و آواز صافی کند و بول براند و درد سپرز زایل کند؛ صنعت آن: مویز منقّی و کشمش بیست و پنج درم، زعفران و سنبل و سلیخه و دارچینی و دارشیشعان از هریک درمی، قصب الذریره و فقّاح اذخر و مقل و علک البطم از هریک دو درم و نیم، مرّ صافی چهار درم؛ صمغ ها و مویز در مثلث بگدازند و با عسل بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند.

معجون قباد الملک:

مفاصل و نقرس ساکن کند و درد سپرز و تب های کهن و ضیق[66] النّفس و سرفه کهن و ریش روده و تاریکی چشم و درد گلو همه را نیک بود. هرکه

سه روز بیاشامد از این زحمت ها ایمن باشد و قوّت این تا سه سال باقی باشد؛ صنعت آن:

جنطیانای رومی و اسطوخودّوس و قردمانا و جاوشیر و کمافیطوس و تخم سداب و فراسیون و اسقوردیون و میعه سایله از هریک پنج مثقال، مرّ و زعفران و قسط و فلفل سفید و اذخر و سنبل و فرفیون و پوست بیخ لفّاح و اشق و فودنه و رازیانه و دوقو و ورق گل سرخ و ناردین و حبّ بلسان از هریک سه مثقال، سلیخه شانزده مثقال، قنه و عصاره غافث و تخم حندقوق و صمغ بادام از هریک چهار مثقال، فرفیون و بزر البنج سفید از هریک شش مثقال، صمغ ها و عصاره در مثلث خوسانند و با سه چندان عسل بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند.

معجون قیصر:

خفقان را و صرع را و درد معده که از سردی باشد و سدّه بگشاید و در خون تغییری عظیم پیدا کند و هاضمه را قوّت دهد و فواق زایل کند؛ صنعت آن: جند بیدستر و ربّ السّوس و سلیخه و قسط و فلفل سیاه و افیون و میعه و زعفران و سنبل از هریک سه درم، جاوشیر یک درم، زرنباد و مروارید ناسفته و درونج از هریک نیم درم، مشک خالص دو دانگ، با سه چندان عسل بسرشند، شربتی مقابل یک نخود.

معجون نجاح:

مسهل سودا و بلغم بود؛ صنعت آن: هلیله سیاه و بلیله و هلیله کابلی و آمله

خواص الأشیاء، متن، ص: 62

و افتیمون از هریک دو درم، اسطوخودّوس و بسفایج و تربد از هریک پنج مثقال، غاریقون سه درم، حجر لله اترود[67] و حجر ارمنی مغسول از هریک دو درم و نیم، سقمونیای مشوی کرده سه درم، کوفته و بیخته با صد و پنجاه درم عسل بسرشند. شربتی پنج درم یا هفت درم شاید.

معجون بزوری:

به جهت قوّت باه نظیر ندارد؛ صنعت آن: تخم کرز و تخم شلغم و تخم اسپست و تخم هلیون و حبّ صنوبر و حبّ الزّلم و فلفل و بهمنین و بوزیدان و تودری سفید و قرفه و لسان العصافیر و دارفلفل و زنجبیل و

قسط و شقاقل و تخم پیاز، جملگی مساوی کوفته و بیخته، با سه مقدار عسل بسرشند. شربتی دو مثقال نافع بود.

معجون نانخواه:

معده را پاک کند و اشتها بازدید کند و باه را قوّت دهد و نعوظ تمام آورد و قضیب سخت کند؛ صنعت آن: سعتر جبلی و زوفا و نانخواه و نعناع و شونیز و زیره کرمانی و زیره عراقی از هریک پنج مثقال، رازیانه و انیسون و وج و زنجبیل و بسباسه و جوزبوّا و تخم کرفس از هریک سه مثقال، حاشا دو مثقال، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند و به کار دارند.

معجون مسیح:

درد پشت و گرده و درد پا را سود دهد و قوّت باه بدهد و معده را پاک کند از اخلاط بد و موی را نگاه دارد که دیر سفید شود. سودا را ببرد و درد مفاجات، و در مجامعت فعلی عجب پیدا کند؛ صنعت آن: ورق گل سرخ و عاقرقرحا و سعد هندی و قرنفل و سنبل و مصطکی و زرنباد و زعفران و قاقله کبار و صغار و جوزبوّا، مساوی کوفته و بیخته، جزو اعظم خوب سی مثقال، عسل سه وزن ادویه، و از ترشی و سفیدی احتراز باید کرد. غذا کباب و قلیه و پیازه و زرده نیم برشت باید.

معجون غیاثی:

بوی دهان خوش کند و اشتهای طعام پیدا کند و وقت خوش کند و در مجامعت ذوقی عظیم پیدا کند و فرح پیدا کند و نشاط افزون کند و حافظه[68] نگاه دارد و منی زیاده کند؛ صنعت آن: زعفران و بزر البنج و عاقرقرحا و فرفیون و خولنجان و قاقله کبار و صغار و دارفلفل و جند بیدستر از هریک دیناری، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند.

معجون شهریاری:

درد گرده ببرد و قوّت و شهوت پیدا کند؛ صنعت آن: قرفه و قرنفل و

خواص الأشیاء، متن، ص: 63

دارچینی و زنجبیل و سلیخه و سنبل و جوزبوّا و مصطکی و حبّ بلسان و قاقله کبار و صغار و زعفران از هریک پنج درم، سقمونیا و تربد و حبّ النّیل از هریک درمی، کوفته با عسل بسرشند.

معجون سیر:

که وصف ندارد؛ صنعت آن: سیر نیم من با شیر گاو بجوشانند تا مهرّا شود و سه چهار یک عسل و سه وقیه روغن گاوی بر آن بریزند و بجوشانند تا به قوام آید و این داروها به آن حلّ کنند: قرفه و جوزبوّا و بسباسه و فلفل و مصطکی و قاقله کبار و صغار و هلیله کابلی و دارچینی و زنجبیل از هریک ده درم، کوفته و بیخته، به روی آن افشانند و سرد مزاج را شاید که خورد شربتی پنج مثقال.

معجون خیار چنبر:

مسهل صفرا و بلغم بود؛ صنعت آن: تربد سفید مجوّف خراشیده به روغن بادام چرب کرده چهل درم، بنفشه خشک سی درم، نمک هندی و ربّ السّوس از هر یک هفت درم، انیسون و رازیانه و مصطکی از هریک پنج درم، سقمونیای مشوی کرده ده درم، عسل خیار چنبر صد درم، روغن بادام چهل درم، داروها کوفته و بیخته، با روغن بادام چرب کنند و به عسل خیار چنبر بسرشند و صد درم عسل و صد درم شکر به قوام آورند زیادت و بر سر آن کنند و باید که عسل خیار چنبر آتش ندیده باشد، شربتی هفت مثقال، و این ترکیب رأس[69] و باه را قوّت دهد.

معجون سورنجان:

مخصوص است به مفاصل و نقرس و عرق النّسا و بلغم و صفرا؛ صنعت آن: سورنجان مصری شش درم، ماهی زهره و زیره کرمانی و پوست بیخ کبر و شیطرج از هریک دو درم، پوست هلیله زرد هفت درم، تخم کرفس و نمک هندی و ورق چنار و کف دریا از هریک مثقالی، ورق گل سرخ و سقمونیای مشوی کرده از هریک سه درم، تربد سفید مجوّف و فلفل سفید و رازیانه و سعتر از هریک مثقالی، بوزیدان ده درم، کتیرای خشک سه درم، روغن بادام چهار مثقال و نیم، عسل کف گرفته صد و پنجاه درم، شربتی پنج مثقال یا هفت مثقال مفید باشد.

نوع دیگر: سورنجان شش درم، بوزیدان دو درم، ماهی زهره دو درم، پوست بیخ کبر دو درم، زیره کرمانی دو درم، شیطرج هندی دو درم، هلیله زرد هفت درم، تخم کرفس درمی و نیم، تخم رازیانه درمی و نیم، فلفل سفید درمی، سعتر دو

درم، نمک هندی و ورق حنا درمی و

نیم، گل سرخ سه درم، کنجد سه درم، تربد سفید پانزده درم، زنجبیل سه درم، سقمونیا سه درم، عسل کف گرفته صد و پنجاه درم، روغن بادام شش درم.

معجون ثیادریطوس:

نافع بود از جهت تباهی مزاج سرد و درد جگر و معده و سپرز و درد گرده و رحم و حیض که بسته باشد و قولنج بگشاید و مسهلی است بی مشقّت و مرض های کهنه را[70] که از بلغم غلیظ بود زایل کند و بدن را از اخلاط فاسد پاک کند و قوّت دهد و فربه گرداند و بادهای موذی بشکند و سدّه جگر و سپرز را بگشاید و درد سینه و ضیق نفس را زایل کند و کسی که رنگ او زرد باشد مفقود کند و استسقا و درد سر و جذام و برص را نافع بود و اخلاطی که در گرده و مثانه باشد بگدازد و لقوه و رعشه و فالج و خناق و صرع زایل کند، و جالینوس گفت که این ترکیب پیش از من ساخته اند به اسم ملکی که در زمان [پیش][71] بوده است از ملکان یونان و اسم آن ملک ثیادریطوس بوده است؛ صنعت آن: صبر سقوطری بیست و پنج درم، غاریقون بیست درم، زعفران و وج و دارچینی و مصطکی و روغن بلسان و فرفیون و فلفل ابیض و اسود و دارفلفل و جنطیانا و مرّ و فقّاح اذخر و فو و حماما از هریک دو درم، قسط و کمادریوس و افتیمون و اسارون و سلیخه و سقمونیا از هریک دو درم، سنبل الطّیب سه درم و نیم، کوفته و

بیخته، با سه چندان عسل کف گرفته بسرشند، شربتی چهار مثقال. قوّت این تا چهار سال باقی باشد.

معجون مشک:

درد جگر و ضعف معده و سردی و سدّه جگر بگشاید و تحلیل ورم ها بکند؛ صنعت آن: مشک و سلیخه و سنبل و سادج و لک منقّی و ریوند چینی و جنطیانا از هر یک دو درم، نانخواه و زعفران و تخم کرفس و مصطکی از هریک سه درم، عود هندی و مرّ صافی و قرنفل از هریک نیم درم، کوفته و بیخته با سه چندان عسل بسرشند. شربتی سه درم به آب گرم نافع بود.

معجون فلاسفه:

که آن را مادّه الحیوه گویند و این معجون منسوب است به فیلسوفان.

بلغم دفع کند و قوّت هاضمه بدهد و اشتها بازدید کند و حفظ بیفزاید و ذهن تیز گرداند و سردی و چکیدن بول دفع کند و بادها را بشکند و منی بیفزاید و قضیب محکم دارد و مفاصل و درد پشت را سود دارد و هر زحمت که از سردی باشد زایل کند؛ صنعت آن: فلفل و دارفلفل

و زنجبیل و دارچینی و پوست بلیله و هلیله و خصیه الثّعلب و زراوند مدحرج و شیطرج هندی و بیخ بابونه و آمله و نارجیل و جلقوزه ده درم، بابونه پنج درم، مویز منقّی سی درم، عسل سه وزن ادویه.

معجون نوشدارو:

آن را جوارش و مفرّح خوانند و مفرّح کندری نیز گویند و از معاجین هندی است، پیش از طعام شاید خوردن. معده و جگر را قوّت و غذا هضم کند و رنگ روی سرخ گرداند و بوی دهان خوش کند و قوّت بدن بدهد؛ صنعت آن: ورق گل سرخ شش درم، سعد پنج درم، قرنفل و مصطکی و اسارون از هریک سه درم، قاقله کبار و صغار و بسباسه و جوزبوّا و قرفه و زعفران و سنبل و زرنباد از هریک دو درم، شیر آمله رطلی، آمله در نه رطل آب بجوشانند تا باز سه رطل آید و فرو گیرند و در دست بمالند، از منخل مویین بیرون کنند و با یک من فانید بجوشانند تا به قوام آید و داروها به آن

بسرشند و قدری مشک اضافه کنند و بعضی فرنجمشک و مروارید ناسفته و سادج هندی از هر [یک][72] دو

درم اضافه مى كنند، نافع باد؛ إن شاء اللّه- تعالى.

معجون فودنج:

جهت اختلاج و ضعف بدن؛ صنعت آن: سداب و فودنج و فلفل و نانخواه و كرويا و كاشم و زنجبيل و دارچينى و دارفلفل، كوفته به عسل بسرشند، نافع باد؛ إن شاء اللّه- تعالى- و اللّه أعلم و أحكم.

خواص الأشياء، متن، ص: 66

باب ششم در اطریفلات

اطریفل:

بواسیر را نافع بود و لون نیکو کند و باه زیاده کند و معده را قوّت دهد؛ صنعت آن:

پوست هلیله کابلی و پوست بلیله و هلیله سیاه و آمله مقشّر و فلفل و دارفلفل از هریک سی درم، زنجبیل و بوزیدان و بسباسه و شیطرج هندی و شقاقل و تودرمین و لسان العصافیر و مغز حبّ قلقل و کنجد مقشّر و خشخاش سفید و بهمنین و قند سفید از هریک ده مثقال، مجموع کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند و بعد از دو ماه استعمال کنند. قوّت وی تا سه سال باقی باشد.

اطریفل کوچک:

جهت استرخای معده و رطوبت آن و بواسیر را دفع کند و ذهن را نیکو کند؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی و پوست بلیله و پوست هلیله زرد و هلیله سیاه از هریک ده مثقال، و آمله مقشّر کوفته و بیخته، به روغن بادام چرب کند و به عسل بسرشند.

[نوع دیگر]:

جهت استرخای معده و رطوبت آن و بواسیر را دفع کند و ذهن را نیکو کند؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی و پوست بلیله و پوست هلیله سیاه و زرد و آمله مقشّر، کوفته و بیخته، به روغن بادام چرب کنند و به عسل بسرشند.

اطریفل گشنیزی:

قوّت معده بدهد و درد سر که از بخار معده بود، زایل گرداند؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی و پوست بلیله و پوست هلیله سیاه و زرد و آمله و گشنیز خشک مساوی کوفته، به روغن بادام چرب کنند و به عسل بسرشند.

اطریفل:

جهت بواسیر نافع بود؛ صنعت آن: پوست هلیله زرد و آمله زرد و مقشّر از هر یک ده درم، مقل در آب بگدازند و شصت درم عسل کف گرفته به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

اطریفل دیدان:

کرم های بزرگ و کوچک را و حبّ القرع را دفع کند؛ صنعت آن: برنک کابلی مقشّر ده درم، حبّ النّیل و تربد سفید و قسط تلخ از هریک پنج درم، قنبیل و ترمس و

خواص الأشیاء، متن، ص: 67

افسنتین و شیح ارمنی و درمنه ترکی و افتیمون و نمک قسطی و خردل و شحم حنظل و سعد هندی و راسن خشک از هریک سه درم، کوفته و بیخته، با دو چندان عسل بسرشند، شربتی چهار مثقال.

اطریفل شاه ترج:

پوست هلیله سیاه و آمله و سنای مکّی از هریک ده درم، شاه ترج سی درم، ریوند چینی و چوب گز از هریک دو درم، مجموع کوفته و بیخته، به روغن بادام چرب کنند و به وزن دو ادویه کشمش به آن بکوبند، اوّل ادویه بکوبند، دیگر با کشمش بکوبند.

اطریفل افتیمون:

جهت ماده سودایی عظیم نافع بود؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی و پوست بلیله و آمله از هریک ده درم، سنای مکّی و تربد سفید و افتیمون از هریک پنج درم، شیطرج هندی سه درم، بسفایج فستقی یک درم، انیسون و نمک هندی از هریک دو درم، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند.

نوع دیگر: طبع را نرم دارد و معده از صفرا و بلغم پاک کند؛ صنعت آن: هلیله زرد و هلیله کابلی و بلیله و آمله از هریک ده درم، بیخ سوسن پنج درم، تربد بیست درم، زنجبیل سه درم، شیطرج هندی سه درم، خیربوّا و گل قرفه و دارچینی از هریک دو درم، شاهترج ده درم، گل سرخ پنج درم، کوفته و بیخته، به عسل بسرشند، شربتی پنج درم.

اطریفل غرور:

خداوند خناق و خنازی را سود دارد؛ صنعت آن: هلیله سیاه پانزده درم، بلیله و آمله و تربد از هریک هفت درم، افتیمون ده درم، سنای مکی و بسفایج فستقی و اسطوخودّوس از هریک پنج درم، شیطرج و زرنباد و غاریقون از هریک سه درم، انیسون و مصطکی و خیربوّا و قرنفل و جوزبوّا و سنبل از

هریک دو درم، نوشادر سه درم، غدّه که در گردن گوسفند می باشد خشک کرده پنج درم، کوفته و بیخته، به عسل بسرشند.

اطریفلی:

که خداوند بهق و برص سفید و بیماری بلغمی را سود کند؛ صنعت آن: هلیله کابلی بیست درم، بلیله و آمله از هریک ده درم، برنک کابلی پانزده درم، شیطرج و سعد و زنجبیل از هریک سه درم، سادج هندی و بسفایج و اسطوخودّوس و غاریقون از هریک شش درم، قسط سه درم، کندر و انیسون و مصطکی و قرنفل و خیربوّا و جوزبوّا از هریک دو درم، فلفل و دارفلفل و نارمشک از هریک چهار درم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند.

اطریفلی:

که خداوندگر و خارش و سعفه را سود دارد؛ صنعت آن: هلیله زرد چهل درم، هلیله کابلی سی درم، بلیله و آمله از هریک بیست درم، سنای مکّی بیست درم، ریوند چینی ده

درم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند.

اطریفلی:

که خداوند عرق مدینی را سود دهد و اگر ده روز پیوسته به کار دارند مادّه علّت پاک کند؛ صنعت آن: هلیله کابلی و بلیله و آمله و تربد سفید و زنجبیل و قنبیل مساوی کوفته و بیخته، به روغن بادام چرب کنند و به انگبین بسرشند.

تمام اطریفلات بعد از دو ماه استعمال باید کرد.

باب هفتم در مفرّحات

مفرّح معتدل:

خفقان و وسواس و ضعف دل زایل کند و نشاط آورد؛ صنعت آن: مروارید ناسفته و بسّد از هریک پنج درم، کهربا دو درم و نیم، صندلین و آمله و طباشیر سفید از هریک چهار درم، گاوزبان پنج درم، تخم کاسنی دو درم و نیم، زرنباد دو درم، درونج عقربی یک درم، افتیمون و ورق گل سرخ از هریک سه درم، سادج دو درم و نیم، بالنگو و فرنجمشک از هریک دو درم و نیم، زعفران و عنبر اشهب از هریک، یک درم، کافور نیم درم، عود خام پنج درم، گشنیز خشک دو درم و نیم، خشخاش و گل ارمنی و بنفشه از هریک دو درم، زر محلول و نقره محلول از هریک درمی، لعل نیم مثقال مجموع کوفته و بیخته، مشک خالص نیم درم، جواهر تمام تراکیب باید که صلایه کنند و الّا هیچ خواص ندهد و به صد و هشتاد مثقال شراب سیب و حماض بسرشند.

مفرّح[73] سرد:

خفقان گرم را سود دهد و قوّت دل بدهد؛ صنعت آن: ورق گل سرخ و طباشیر سفید از هریک دو درم، گشنیز خشک بریان کرده و صندل مقاصری از هریک دو درم، مغز تخم خیارین و مغز تخم کدو از هریک چهار درم، تخم تورک پانزده درم، بهمن سفید و گاوزبان از هریک دو درم، زرشک بی دانه شش درم، مروارید ناسفته و بسّد و کهربا از هریک [یک][74] درم، کافور نیم درم، زعفران دانگی، داروها کوفته و بیخته، به نبات مصری صد درم به عرق بید بگدازند و به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

مفرّح گرم:

خفقان و ضعف دل که از سردی بود، سود دارد؛ صنعت آن: گاوزبان و بالنگو و بهمنین از هریک هشت درم، آمله در مثلّث خوسانیده و خشک کرده و بریان کرده بیست درم، تخم فرنجمشک هشت درم، عود قماری ده درم، گل مختوم و مروارید ناسفته از هریک

[یک][75] مثقال، زعفران یک درم، بسّد و کهربا و قرنفل و زرنب و گشنیز خشک از هریک دو درم و نیم، کبابه سه درم، ورق گل سرخ و صندل مقاصری از هریک پنج درم، یاقوت و زر محلول از هریک درمی، دارچینی دو

درم، زرنباد سه درم، درونج عقربی یک درم و نیم، منقّی نیم من، عسل هلیله چهار یکی، کهربا و بسّد باید که سوخته باشد، قند نیم من؛ قند و عسل و شیره مویز در یکدیگر به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

مفرّح سرد:

خفقان و ضعف دل که از گرمی بود زایل کند؛ صنعت آن: طباشیر سفید دو درم، گاوزبان ده درم، شیره آمله سی درم، عصاره زرشک ده درم، صندل مقاصری پنج درم، بهمنین پنج درم، درونج عقربی سه درم، گشنیز خشک و ورق گل سرخ پنج درم، و پوست بیرون پسته و مروارید ناسفته و کهربا و بسّد و ابریشم محرق از هریک دو درم، زعفران نیم درم، یاقوت یک درم، زر محلول و نقره محلول از هریک مثقالی، آب سیب ترش چهل درم، آب حماض چهل درم، قند سفید یک من به قوام آوردند و آب ها بریزند و به قوام آورند و داروها بسرشند.

مفرّح گرم:

خفقان و ضعف دل که از سردی بود زایل کند؛ صنعت آن: زرنباد و درونج و گاوزبان از هریک شش درم، بادرنجبویه سه درم، کوفته و بیخته با شراب سیب بسرشند و یک شب رها کنند، روز دیگر چهل مثقال عسل به قوام آورند و به آن بسرشند.

مفرّح جواهر:

این مفرّح منسوب است به خواجه رشید الدّین، خفقان و وسواس و ضعف دل را سود دهد و جگر و گرده و مغز را قوّت دهد و لون نیکو کند و نشاط تمام آورد؛ صنعت آن: یاقوت سرخ دو مثقال، یاقوت زرد چهار مثقال، یاقوت کبود چهار مثقال، یاقوت سفید چهار مثقال، لعل سه مثقال، فیروزج سه مثقال، زمرّد یک مثقال و نیم، عقیق چهار مثقال، حجریشب سه مثقال، مروارید ناسفته چهار مثقال، بسّد و کهربا از هریک دو مثقال، حجر لاژود دو مثقال، ابریشم محرق و ورق قرنفل از هریک سه مثقال، پوست بیرون پسته چهار مثقال، تخم فرنجمشک پنج مثقال، آمله دو مثقال، پوست هلیله کابلی ده مثقال، بادرنجبویه ده مثقال، گل نیلوفر و صندلین و تخم بادرنجبویه و تخم بالنگو و قرنفل و دارچینی و کبابه چینی از هریک سه درم، گاوزبان پنج مثقال، عصاره زرشک پانزده مثقال، عود قماری چهار مثقال، بادروج دو مثقال، طین ارمنی دو مثقال، طین مختوم چهار مثقال،

طباشیر سفید پنج مثقال، عنبر اشهب چهار مثقال، مشک خالص مثقالی و نیم، زر محلول و نقره محلول و گل دارچینی از هریک چهار مثقال، درونج و بهمن سفید از هریک چهار مثقال، کافور قیصوری نیم مثقال، زعفران یک درم و نیم، قاقله کبار سه مثقال، سنبل و

سادج و بهمن سرخ از هریک دو مثقال، آب سیب و آب به یک من، آب حماض یک چهار یک، گلاب و عرق بید یک من، نبات مصری یک من و نیم، عسل یک چهار یک؛ نبات در عرق بگدازند و به آب ها به قوام آورند و آب حماض در وقت بریزند و داروها به آن بسرشند. شربتی یک مثقال نافع بود.

مفرّح یاقوت معتدل:

ضعف دل و وسواس سودایی و خفقان زایل کند و دل را قوّت دهد و نشاط آورد؛ صنعت آن: مروارید ناسفته سه درم، بسّد یک درم و نیم، کهربا یک درم، لعل مثقالی، یاقوت زرد نیم مثقال، یشب مثقالی، قرنفل و بهمن سفید و سرخ و کبابه چینی از هر یک دو درم، زرنباد یک درم، تخم بالنگو سه درم، سادج و درونج و بادرنجبویه از هریک درمی، پوست بیرون پسته سه درم، پوست اترج سه درم، گاوزبان پنج درم، صندلین از هر یک سه درم، گشنیز خشک دو درم، ورق گل سرخ سه درم، دارچینی دو درم، تخم فرنجمشک سه درم، طباشیر سفید دو درم، عود خام دو درم، کافور قیصوری نیم درم، زعفران دانگی، عنبر نیم مثقال، مشک دانگی و نیم، زر محلول و نقره محلول از هریک نیم مثقال، کوفته و بیخته به نیم من شراب سیب و بیست مثقال شراب بسرشند.

مفرّح دلگشای گرم:

پوست اترج و ورق گل سرخ و بادرنجبویه و مغز تخم خیارین و گاوزبان از هریک پنج درم، بهمنین از هریک دو درم و نیم، هلیله سیاه سه درم، زعفران دو درم و نیم، مغز بادام حلوا و خشخاش و کنجد مقشّر از هریک سه درم، تخم کرفس یک درم، مشک خالص نیم مثقال، روغن بادام پنج مثقال، نبات مصری نیم من، ترنجبین نیم من، با نبات به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

مفرّح دلگشای معتدل:

خفقان و ضعف دل زایل کند و نشاط آورد؛ صنعت آن: بهمن سرخ و سفید و طباشیر از هریک پنج درم، پوست هلیله کابلی پنج درم، گاوزبان چهار درم، بسّد و کهربا و مروارید ناسفته از هریک درمی، صندل سفید و گشنیز خشک از هریک دو درم، تخم تورک هشت درم، زرشک بی دانه دوازده درم، زر محلول و نقره محلول از هریک نیم مثقال، پوست بیرون پسته درمی، قند صد و پنجاه مثقال، تربد پنجاه مثقال، به قوام آورند و

داروها به آن بسرشند.

مفرّح سرد، دواء المسک بارد:

ضعف دل و خفقان که از گرمی بود به غایت مفید باشد؛ صنعت آن: مروارید ناسفته و کهربا و بسّد سوخته و گاوزبان و گل ارمنی از هریک دو درم، طباشیر سفید دو درم، مشک خالص نیم درم، قند سفید سی درم، عرق بید بیست مثقال، گلاب چنان چه رسم است، ترتیب کنند.

مفرّح مسیحی:

قوّت دل و دماغ و معده و جگر بدهد و قوّت پشت و گرده زیاده کند و نعوظ تمام آورد و باه را قوّت دهد و اشتها بازدید کند؛ صنعت آن: قرفه پنج درم، خولنجان و کبابه و قرنفل و جوز و سنبل و قاقله صغار و کبار و جوزبوّا و تخم فرنجمشک و ورق قرنفل از هریک سه درم، گاوزبان و بادرنجبویه از هریک پنج درم، اشنه و سنبل از هریک چهار درم، زعفران سه درم، بهمن سفید و سرخ از هریک چهار درم، مصطکی سه درم، سادج هندی دو درم، زنجبیل و دارفلفل از هریک درمی، پوست اترج و گل سرخ از هریک چهار درم، سعد هندی دو درم، خصیه الثّعلب ده درم، لسان العصافیر و بسباسه از هریک سه درم، عنبر اشهب دو درم، مشک خالص نیم درم، لعل یک درم، مروارید ناسفته دو درم، کهربا و بسّد از هریک یک درم، زر محلول و نقره محلول از هریک نیم مثقال، جزو اعظم خوب سی مثقال کوفته و بیخته، با دو وزن عسل بسرشند و اگر به قند خواهند دو وزن قند و نیم وزن عسل تا خشک نشود.

مفرّح، نوع دیگر:

همان خواص دارد؛ صنعت آن: قرنفل سه درم، خولنجان سه درم، قرفه چهار درم، بسباسه سه درم، جوزبوّا پنج درم، قاقله کبار و صغار و سنبل و اشنه و ورق قرنفل و گاوزبان و زنجبیل و بهمنین از هریک پنج درم، خصیه الثّعلب خوب ده درم، نارمشک و فرنجمشک از هریک چهار درم، عاقرقرحا یک درم، مصطکی سه درم، ورق گل سرخ پنج درم، مروارید ناسفته سه درم، کهربا و بسّد از هریک

درمی، عنبر اشهب دو درم، مشک خالص نیم درم، لعل یک درم، یاقوت کبود نیم درم، زر محلول و نقره محلول از هریک نیم مثقال، پوست اترج سه درم، سعد دو درم، جزو اعظم خوب از سه نوع پنجاه درم، قند سفید نیم من، عسل نیم من، چنان چه ربّ بسازند.

مفرّح رشیدی:

این نسخه منسوب است به خواجه رشید الدّین و خواصّ این آن کس بداند که تواند ساخت به تحقیق که اسم او دانسته است؛ صنعت آن: لعل پنج مثقال، بسّد پنج

مثقال، زعفران سه مثقال، جزو اعظم خوب ده مثقال، قند سفید پنجاه مثقال، اگر به عسل خواهد کف گرفته سی مثقال.

دواء المسک حارّ:

ضعف دل و بادهای سودایی را سود دارد و صرع و بادهایی که در زن حامله پیدا شود؛ صنعت آن: مروارید ناسفته و بسّد و کهربا و ابریشم مقرض و زرنباد و درونج عقربی از هریک مثقالی، بهمنین و سنبل و قاقله کبار و قرنفل و سادج و اشق از هریک دو درم، جند بیدستر یک درم، مشک خالص نیم درم، کوفته بیخته با سه چندان عسل آتش ندیده بسرشند.

دواء المسک مرّ:

خفقان و ورم و رطوبت معده را مفید است؛ صنعت آن: سنبل الطّیب و مرّ صافی و مشک خالص و سادج هندی از هریک یک درم، زعفران و نانخواه و تخم کرفس از هریک چهار درم، صبر سقوطری و افسنتین رومی از هریک هشت درم، ریوند چینی شش درم، جند بیدستر یک درم و نیم، کوفته و بیخته، به غیر از مرّ که آن را خوسانند و با دو وزن و نیم عسل به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

دواء المسک تلخ، نوع دیگر:

جهت سودایی و صفرایی نیکو بود؛ صنعت آن: مصطکی و زعفران و عود خام و مشک خالص از هریک یک درم، فقّاح اذخر و افسنتین رومی و

بادرنجبویه و افتیمون از هریک درمی و نیم، زرنباد و درونج دو درم، لؤلؤ و کهربا و بسّد و ابریشم از هریک سه درم، صبر سقوطری بیست و چهار درم، عسل سه وزن ادویه باشد.

دواء المسک حارّ، نوع دیگر:

ترکیب فقیه محمود الیاس است- علیه الرّحمه؛ صنعت آن:

لؤلؤی ناسفته و کهربا و بسّد و ابریشم مقرض و زرنباد و درونج از هریک یک درم بهمنین و سادج و فرنجمشک و نارمشک و سنبل و قاقله صغار و کبار از هریک چهار درم، جند بیدستر دو درم، زنجبیل و دارفلفل از هریک یک درم، مشک خالص نیم درم، کوفته و بیخته با عسل شهد بسرشند، نافع باشد.

باب هشتم در اقراص

قرص طباشیر:

که طبع را نرم دارد و تب های محرقه و ماده را نافع بود و سرفه و خشونت سینه را سود دهد و تشنگی بنشاند؛ صنعت آن: طباشیر سفید دو درم و نیم، ترنجبین سه درم، مغز خیارین دو درم، مغز تخم کدو یک درم، نشاسته و صمغ عربی و خشخاش سفید و کتیرا از هریک نیم درم، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند و قرص سازند و در سایه خشک کنند.

قرص طباشیر:

جهت تب های صفرایی و شکم ببندد و خون باز دارد؛ صنعت آن: صمغ عربی و تخم حماض و نشاسته از هریک ده درم، ورق گل سرخ پانزده درم، سماق و زرشک بی دانه از هریک هفت درم، مجموع کوفته و بیخته و بریان کرده، و طباشیر سفید هفت درم، گل ارمنی ده درم به گلاب بسرشند و قرص سازند.

قرص طباشیر معتدل:

سودمند بود جهت تب های محرقه و تشنگی بنشاند؛ صنعت آن:

زرشک بی دانه و طباشیر سفید و ورق گل سرخ از هریک یک درم و نیم، مغز خیار بادرنگ و تخم کاسنی و مغز دانه کدو و تخم کاهو و تخم تورک از هریک نیم درم، صندل سفید یک درم، کافور دانگی، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند و قرص بسازند و در پشت غربال خشک کنند.

نوع دیگر: نافع بود تب های محرقه و تب های دق و سرفه گرم و تشنگی بنشاند و حرارت کم کند؛ صنعت آن: طباشیر سفید و ورق گل سرخ و صندل مقاصری و تخم کاسنی و تخم خیار زرد و گل ارمنی و تخم کاهو و تخم تورک از هریک یک مثقال، کافور دانگی، کوفته به لعاب نیکو بسرشند و قرص سازند.

قرص کهربا:

جهت خون رفتن شکم سودمند بود؛ صنعت آن: کهربا و بسّد و مروارید و تخم تورک از هریک پنج درم، شاخ بز کوهی سوخته و پوست تخم مرغ سوخته و صمغ

عربی و کتیرا از هریک سه درم، گشنیز خشک بریان کرده و خشخاش سفید و سیاه از هریک شش درم، وزغ سوخته و بزر البنج از هریک دو درم، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند و قرص سازند.

قرص گلنار:

خون شکم ببندد؛ صنعت آن: سلیخه رومی و گل ارمنی و صمغ عربی از هر یک چهار درم، گل سرخ و گلنار و اقاقیا از هریک سه درم، کتیرا دو درم، کوفته و بیخته، به آب گلنار بسرشند و قرص سازند، نافع باشد.

قرص زرشک بزرگ:

نافع بود تب های بلغمی کهن و ورم معده [را][76]؛ صنعت آن: عصاره زرشک و مغز تخم خیارین از هریک سه مثقال، ورق گل سرخ و ترنجبین از هریک شش مثقال، تخم کشوث و ربّ السّوس و طباشیر و تخم کاسنی و سنبل و مصطکی و عصاره غافث از هریک ده درم، فوه و لک منقّی و ریوند چینی و سنبل از هریک دو درم، زعفران یک درم، کوفته و بیخته، به آب ترنجبین بسرشند و قرص سازند.

قرص زرشک کوچک:

زرشک بی دانه پانزده درم، تخم کاسنی پانزده درم، تخم تورک و مغز تخم خیار بادرنگ از هریک سه درم، ورق گل سرخ پنج درم، ریوند چینی و سنبل از هر یک یک درم، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند و قرص سازند.

قرص ریوند چینی:

نافع بود جهت تب های کهن و صلابت جگر و سکون ورم و آن ضربه ای که واقع شود در ایشان؛ صنعت آن: ریوند چینی شش درم، فوه و لک منقّی از هریک سه درم، تخم کرفس و انیسون و عصاره غافث از هریک درمی، کوفته و بیخته به آب صافی بسرشند.

قرص خشخاش:

جهت ریش های سینه نافع بود و شش و وجع آن؛ صنعت آن: ورق گل سرخ و صمغ عربی از یک چهار درم، نشاسته و کتیرا و ربّ السّوس از هریک دو درم، خشخاش ابیض و اسود از هریک سه درم، زعفران نیم درم، طباشیر

سفید پنج درم، کوفته و بیخته، به آب صافی بسرشند و قرص سازند و با شراب خشخاش به کار دارند.

قرص گل:

درد معده و تب های بلغمی را سود دارد؛ صنعت آن: ورق گل سرخ شش درم، ربّ السّوس چهار درم، سنبل یک درم، طباشیر دو درم، عصاره غافث چهار درم، کوفته و بیخته، به میفختج بسرشند.

قرص گل، نوع دیگر:

جهت تب غب مفید بود؛ صنعت آن: ورق گل سرخ پنج درم، سنبل و زعفران و مصطکی و لک و انیسون از هریک دو درم، عصاره غافث و افسنتین از هریک دو درم، فقّاح اذخر و هلیله زرد از هریک درمی، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو قرص سازند، نافع باشد.

قرص غافث:

تب ربع و یرقان و درد جگر و سپرز را نافع بود؛ صنعت آن: عصاره غافث بیست درم، سنبل الطّیب ده درم، طباشیر سفید چهار درم، کوفته و بیخته، به آب صافی بسرشند و قرص سازند.

قرص کاکنج:

نافع بود جهت ریش گرده و مثانه و خون که از قضیب آید؛ صنعت آن: مغز تخم خیار بادرنگ و مغز تخم کدو و حبّ کاکنج و مغز بادام مقشّر و ربّ السّوس و نشاسته و صمغ عربی و کتیرا و خون سیاوشان و کندر از هریک درمی،[77] تخم کرفس ده درم، افیون درمی، کوفته و بیخته، به آب صافی بسرشند و قرص سازند.

قرص بنفشه:

مسهل صفرا و بلغم بود و سر را از اخلاط پاک گرداند و درد چشم را نافع بود و سر را از اخلاط پاک گرداند و درد چشم را نافع بود و تاریکی ببرد؛ صنعت آن: بنفشه دو درم، تربد یک درم، ربّ السّوس نیم درم، پوست هلیله زرد نیم درم، محموده نیم دانگ و دو حبه کوفته به آب صافی بسرشند و نگاه دارند تا سحرگاه و ده درم شکر در آب گرم حل کنند و

قرص به آن آب حل کرده بازخورند و تتمّه آب که مانده باشد از عقب بازخورند و این یک شربت است و شرط آن است که آن روز که خورند ترتیب کنند و سحرگاه به کار دارند.

قرص گل، نوع دیگر:

خداوند درد معده را سود دارد و خداوند تب بلغمی را فایده بخشد؛ صنعت آن: گل سرخ بیست درم، سنبل و بیخ سوسن از هریک ده درم، کوفته و بیخته، به مثلّث بسرشند.

قرص گل، نوع دیگر:

گل سرخ شش درم، بیخ سوسن چهار درم، اکلیل الملک و بابونه و اذخر از هریک سه درم، سنبل دو درم و نیم، مصطکی و کهربا از هریک دو درم، به آب عنب الثّعلب بسرشند و قرص سازند.

قرص مقل:

که آماس معده که کهنه باشد، ببرد؛ صنعت آن: گل سرخ ده درم، سنبل الطّیب دو درم، زعفران درمی، قسط درمی و نیم، مصطکی دو درم، بادام تلخ درمی و نیم، مقل سه

درم، با شراب انگوری حل کنند و داروها به آن بسرشند.

قرص کافور:

خداوند تب گرم و یرقان را سود دهد؛ صنعت آن: زرشک بی دانه و طباشیر ابیض و گل سرخ از هریک هفت درم، تخم کاهو و تخم خرفه و تخم کاسنی از هریک سه درم، مغز تخم خربزه و مغز دانه کدو از هریک پنج درم، صندل ابیض دو درم، کتیرا سه درم، ربّ السّوس دو درم، کافور یک درم، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند.

قرص کافور، نوع دیگر:

که اندر تب محرقه و دق را سود دارد؛ صنعت آن: طباشیر ابیض پنج درم، تخم کاهو پنج درم، تخم خرفه و تخم کاسنی از هریک پنج درم، مغز تخم خربزه و مغز دانه کدو از هریک هفت درم، ربّ السّوس سه درم، صندل

سفید سه درم، ترنجبین پاک کرده ده درم، کافور نیم مثقال، کوفته به لعاب دانه به بسرشند و قرص سازند.

قرص زرشک:

خداوند آماس جگر را مفید بود؛ صنعت آن: زرشک پاک کرده بی دانه پنج درم، مغز تخم خربزه و طباشیر ابیض از هریک سه درم، مصطکی و لک منقّی و ریوند چینی از هریک یک درم، زعفران درمی، سنبل و ربّ السّوس و ترنجبین از هریک سه درم، کوفته و بیخته، به آب ترنجبین بسرشند و قرص سازند.

قرص شیره:

خداوند استسقا را و قی سود دارد؛ صنعت آن: شیره و هلیله زرد مساوی کوفته و بیخته به سکنجبین قرص سازند، شربتی دانگی و نیم با میفختج یا سکنجبین به کار دارند.

قرص لک:

که در استسقای لحمی سود دارد و سدّه بگشاید؛ صنعت آن: لک مغسول و ریوند چینی از هریک سه درم، اسارون و زراوند و جنطیانا و سنبل و مصطکی و تخم کرفس و انیسون و نانخواه و اذخر و ابهل و قسط و مغز بادام تلخ و فوه و افسنتین و عصاره غافث از هریک دو درم، فلفل و زنجبیل از هریک درمی، کوفته و بیخته، قرص سازند.

قرص برنکی:

خداوند جرب را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله کابلی و بلیله و آمله و برنک کابلی از هریک جزوی، تربد سفید دو جزو، کوفته، فانید به قوام آورند و بسرشند.

قرص افسنتین:

که خداوند درد معده که از پس طعام پیدا شود تا قی نکند، خلاص نشود؛ صنعت آن: افسنتین رومی و تخم کرفس و انیسون از هریک پنج درم، سلیخه بیست درم، مرّ و فلفل و جند بیدستر و افیون از هریک دو درم، کوفته، به بادیان قرص سازند.

قرص کبر:

سپرز را سود دهد و بادها را دفع کند؛ صنعت آن: پوست بیخ کبر و اشق از هر

یک چهار درم، پنج انگشت و فلفل از هریک شش درم، زراوند طویل دو درم، اشق را به خل الخمر کنند و داروها به آن بسرشند، شربتی یک مثقال با سکنجبین.

قرص انیسون:

خداوند تب بلغمی را سود دهد و جگر ضعیف را مفید بود؛ صنعت آن:

انیسون چهار درم، سادج و اسارون از هریک سه درم، مغز بادام تلخ و سنبل و صبر از هریک چهار درم، افسنتین و عصاره غافث سه درم، مصطکی یک درم، تخم کرفس یک درم، تخم شبت یک درم، کوفته و بیخته، با طبیخ افسنتین بسرشند و قرص سازند.

قرص ایرسا:

که به جهت سپرز گداختن مجرّب است؛ صنعت آن: ایرسا چهار درم، فلفل سفید و اشق از هریک دو درم؛ اشق را به سرکه حل کنند و داروها به آن بسرشند و با سکنجبین به کار برند، شربتی دو مثقال.

قرص پنج انگشت:

سپرز بگدازد؛ صنعت آن: تخم کاسنی و تخم خرفه و تخم پنج انگشت و تخم کدو مساوی کوفته و بیخته، اندر سکنجبین بسرشند.

قرص فوه:

سپرز را بگدازد؛ صنعت آن: فوه دوازده درم، پوست بیخ کبر و زراوند و ایرسا از هریک دو درم، کوفته و بیخته، به طبیخ انیسون بسرشند و با سکنجبین به کار دارند.

قرص خردل:

درد سپرز که از باد خیزد، سود دهد؛ صنعت آن: حبّ الرّشاد ده درم در سرکه خوسانند شبانه روزی، روز دیگر پنج درم سداب کوفته با وی

بسرشند و در تنوری گرم سخت کنند تا بریان شود، پس بکوبند نرم و هر بامداد دو درم در سکنجبین بسرشند و به کار دارند، نافع بود.

قرص عود:

که هیضه باز دارد و قی؛ صنعت آن: عود خام و سنبل و قرنفل از هریک یک درم، طباشیر سه درم، کبابه چینی و سک بغدادی از هریک دو درم، کندر سه درم، گل سرخ سه درم، کوفته، شربتی سه درم با ماء العسل یا ماء اللّحم یا شراب سیب به کار برند.

قرص عود، نوع دیگر:

عود خام چهار درم، مصطکی و قرنفل و کبابه و سنبل از هریک دو درم، قند سفید دوازده درم، شربتی دو درم.

قرص کندر:

قی و هیضه را باز دارد؛ صنعت آن: کندر سه درم، گل قرفه پنج درم، کبابه چینی و قاقله کبار و سک از هریک دو درم، کافور دانگی، مشک دانگی، قرنفل نیم درم، شربتی یک مثقال با شراب نعناع مفید بود.

نوع دیگر: طباشیر سه درم، کافور دانگی و نیم، مصطکی یک درم، قرنفل یک درم، سک

دو درم، کوفته، با شراب به کار دارند.

قرص دم الاخوین:

که خون با سرفه باز دارد؛ صنعت آن: کندر و دم الاخوین از هریک سه درم، شبّ یمانی دو درم، سادج هندی پنج درم، گل مختوم ده درم، کهربا پنج درم، گلنار سه درم، افیون دو درم، صمغ عربی سه درم، دارچینی دو درم، خشخاش سه درم، شربتی سه درم با عصاره برگ خرفه.

قرص راسن:

قی و هیضه باز دارد و خواب آرد؛ صنعت آن: قرنفل ده درم، سک درمی، قرفه دو درم، راسن یک درم و نیم، مصطکی و افیون و پوست بیخ تفاح از

هریک درمی، این است.

قرص الآس:

اسهال و قی باز دارد؛ صنعت آن: حبّ الآس و سماق و کزمازو و گل ارمنی و بلوط و نشاسته بریان کرده از هریک ده درم، قرنفل نیم درم، مقل یک درم، نارپوست و مازو از هریک پنج درم، شربتی دو درم با ربّ به به کار برند.

قرص بسّد:

بر انداختن خون که به سرفه آید و قی باز [دارد][78]؛ صنعت آن: بسّد مغسول ده درم، کندر و اقاقیا و گلنار از هریک چهار درم، صمغ عربی چهار درم، کتیرا و گل مختوم از هر یک سه درم، دارچینی درمی و اگر به عوض دارچینی ریوند چینی کنند، شاید.

قرص سرمه:

که همان خواص دارند؛ صنعت آن: سرمه اصفهانی و شادنج مغسول و دم الاخوین از هریک سه درم، گلنار و مازو از هریک دو درم، شاخ بز کوهی سوخته و اقاقیا از هریک یک درم، لادن و زعفران از هریک نیم درم، پر سیاوشان یک درم و نیم، به آب لسان الحمل به کار برند.

قرص الطین:

بول خون باز دارد و قرحه مثانه را سود دهد؛ صنعت آن: گل مختوم و کتیرا و طباشیر و صمغ پارسی و تخم خربزه و تخم خیار بادرنگ، مساوی کوفته و بیخته، به میفختج بسرشند. اگر حرارت غالب باشد به لعاب نیکو بسرشند.

قرص بزور:

خداوند جرب را سود دارد؛ صنعت آن: مغز تخم خیارین چهار درم، مغز دانه کدو و تخم خطمی و مغز بادام حلوا و کتیرا و نشاسته و خشخاش و ربّ السّوس و گل ارمنی و تخم کرفس از هریک دو درم، کوفته، به لعاب نیکو بسرشند و با شراب بنفشه به کار برند.

قرص اسارون:

گرده و مثانه را پاک کند و بول گرفته باز بگشاید؛ صنعت آن: اسارون و فطراساليون از هريک چهار درم، فو و فرّو وج از هريک شش درم، دوقو هفت درم، انيسون

خواص الأشياء، متن، ص: 80

و تخم کرفس و حبّ بلسان از هريک چهار درم، مغز سه تخم از هريک پنج درم، کتيرا دو درم، به آب کرفس يا به آب ترب به کار برند.

قرص بنفشه، نوع ديگر:

که قولنج بگشايد و در تب محرقه به کار دارند؛ صنعت آن:

بنفشه ده درم، تربد سفيد پنج درم، ربّ السّوس چهار درم، سقمونياى مشوى کرده سه درم، مصطکى درمى و نيم، کتيرا درمى، کوفته و بيخته، شربتى يک درم به کار برند.

نوع ديگر: سرفه و طبع خشک را سود دهد؛ صنعت آن: بنفشه ده درم، مغز بادام حلوا و مغز تخم خربزه از هريک پنج درم، کتيرا و ربّ السّوس از هريک چهار درم، شربتى دو درم با شراب بنفشه به کار برند.

قرص سنبل:

آماس صلب را که اندر جگر و معده باشد، ببرد؛ صنعت آن: سنبل و فقّاح اذخر و سليخه و ريوند چينى و قصب الذّريره از هريک سه درم، زعفران و مرّ و انيسون و قسط و فلفل از هريک درمى، مقل و مصطکى از هريک دو درم؛ اشق و مقل را به مثلّث حل کنند و داروها به آن بسرشند.

قرص زرنيخ:

که قروح[79] امعا بدان حقنه کنند و روده پاک کنند؛ صنعت آن: زرنيخ زرد و سرخ از هريک [يک][80] وقيه، آهک آب نارسيده چهار يکى، قرطاس سوخته چهار يکى، اقاقيا نيم وقيه، کوفته، به آب لسان الحمل بسرشند و قرص سازند تا به وقت حاجت به کار آيد.

نوع ديگر: آهک و اقاقيا و مازو و زرنيخ مساوى، پنج روز در سرکه خوسانند و خشک کنند و ديگر بسايند و قرص کنند.

نوع دیگر: زرنیخ زرد و نان میده و قرطاس سوخته از هریک پانزده درم، زرنیخ سرخ بیست و پنج درم، عصاره لحیه التّیس و مرداسنگ از هریک سه درم، ربّ غوره و سفیداج از هریک پنج درم، آهک ده درم، به آب صافی کند، نافع بود.

خواص الأشیاء، متن، ص: 81

باب نهم در حبوبات

حبّ ایاره:

دماغ از فضولی بلغم پاک کند و صرع و سکته و درد چشم را نافع بود؛ صنعت آن: ایاره فیقرا یک درم، تربد سفید یک درم، حبّ النّیل و غاریقون از هریک نیم درم، تخم حنظل و نمک هندی از هریک دانگی و نیم، انیسون نیم درم، کوفته، به آب رازیانه بسرشند و حبّ سازند. این جمله یک شربت است.

حبّ صبر:

مفاصل و نقرس و فالج و لقوه را نافع بود و معده از اخلاط پاک کند؛ صنعت آن:

صبر اسقوطری مثقالی، تربد سفید درمی و نیم، حبّ النّیل و غاریقون جوف خراشیده به روغن بادام چرب کرده از هریک نیم درم، تخم حنظل و نمک هندی از هریک دانگی و نیم، مقل و کتیرا و انیسون از هریک دانگی، کوفته، به آب کرفس حل کنند. آن کس که این حبّ ها و تراکیب و غیره سازد، باید [بداند][81] که هر چیز، درجه و محل چگونه به کار می باید کرد.

حبّ سورنجان:

مفاصل و نقرس و عرق النّسا را نافع بود؛ صنعت آن: صبر سقوطری یک درم، تربد سفید و سورنجان از هریک درمی و نیم، ماهی زهره درمی، حبّ النّیل نیم درم، کتیرا دانگی، تخم حنظل و نمک هندی از هریک دانگی و نیم، کوفته، به آب کرفس حبّ سازند.

حبّ شبیار:

درد معده ببرد و قوّت باصره بدهد و تاریکی چشم زایل کند؛ صنعت آن:

صبر سقوطری سه درم، هلیله زرد و ورق گل سرخ و مصطکی و تربد ابیض از هریک درمی، سقمونیا و کتیرا نیم درم، کوفته و بیخته حبّ بسازند. شربتی یک مثقال در وقت خواب فرو برند.

حبّ قوقایا:

حبّ جالینوس است. درد سر و درد چشم و فضله های عظیم غلیظ از بدن بیرون آورد؛ صنعت آن: صبر سقوطری و عصاره افسنتین و مصطکی از هریک مثقالی، تخم حنظل و سقمونیا از هریک نیم درم، کوفته و بیخته، به آب کرفس حبّ سازند، شربتی مثقالی.

خواص الأشیاء، متن، ص: 82

حبّ السّعال:

سرفه بلغمی را نافع بود؛ صنعت آن: ربّ السّوس و کشمش از هریک سه درم، کتیرا و نشاسته و صمغ عربی و مغز دانه کدو از هریک یک درم، کوفته و بیخته، با نیم وزن نبات مصری به لعاب نیکو حبّ سازند.

نوع دیگر: که سرفه گرم را نافع بود؛ صنعت آن: مغز بادام مقشّر و مغز چنارین و نشاسته و صمغ عربی و خشخاش ابیض از هریک دو درم، ربّ السّوس ده درم، باقلای مقشّر پنج درم، کوفته به لعاب دانه به حبّ سازند.

نوع دیگر: که سرفه سرد را سود دارد؛ صنعت آن: پوست بیخ رازیانه و تخم کرفس و پر سیاوشان و مغز بادام تلخ مساوی کوفته و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند [و حبّ][82] سازند.

نوع دیگر: که سرفه خشک را نافع بود؛ صنعت آن: نشاسته و صمغ عربی و ربّ السّوس و تخم خبازی و تخم خطمی و دانه به، جملگی کوفته، به لعاب اسبغول حبّ سازند.

حبّ المسک:

بوی دهان خوش کند و بوی بد زایل کند؛ صنعت آن: سنبل و قرنفل و فرنجمشک و نارمشک و زنجبیل و کبابه چینی و فوفل و سعد و خولنجان و قاقله کبار و صغار و جوزبوّا و بسباسه و دارچینی و سادج از هریک درمی، پوست ترنج و ورق ترنج از هریک دو درم، مشک چهار دانگ، کوفته، به آب به و گلاب و لعاب صمغ عربی حبّ سازند.

حبّ ممسک:

طبیعت را ببندد و خون باز دارد؛ صنعت آن: سماق دو درم، مازو یک درم، نارپوست نیم درم، دانه مورد ده درم، دانه مویز سه درم، مجموع کوفته به آب به و لعاب صمغ حبّ سازند. شربتی دو درم به آب مورد به کار برند.

حبّ غاریقون:

سدّه بگشاید و استسقا و بیماری های جگر را سود دهد؛ صنعت آن:

افتیمون و صبر از هریک شش درم، غاریقون چهار درم، انیسون و فطراسالیون و تخم کرفس و دوقو از هریک دو درم، سقمونیای مشوی کرده یک درم، کوفته و بیخته، به آب صافی بسرشند و حبّ سازند. شربتی دو درم نافع بود.

حبّ عشره:

فالج و لقوه و قولنج و مفاصل و نقرس که از سردی باشد دفع کند و حیض براند؛ صنعت آن: سکبینج و اشق و جاوشیر و مقل و حرمل و تخم حنظل و صبر سقوطری و تربد سفید و پوست هلیله زرد و انزروت، مساوی صمغ ها در آب حل کنند و باقی کوفته بر آن بسرشند و حبّ کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 83

حبّ اصطمخیقون:

تن از سودا و بلغم پاک کند؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی شش درم، آمله و غاریقون و افسنتین رومی از هریک سه درم، اسارون و انیسون و تخم کرفس از هر یک دو درم، تربد ابیض هفت درم، افتیمون پنج درم، ایاره فیقرا نه درم، قرنفل یک درم، فانید چهار درم، در آب بگدازند و سقمونیا دو درم در آن حل کنند و داروها به آن بسرشند و حبّ سازند مثل فلفلی؛ شربتی دو درم.

حبّ ذهب:

خداوند درد سر و درد چشم را سود دهد؛ صنعت آن: صبر سقوطری بیست درم، پوست هلیله زرد ده درم، مصطکی و کتیرا و سقمونیا و زعفران از هریک سه درم، گل سرخ پنج درم، جملگی کوفته و بیخته، به گلاب بسرشند و حبّ سازند.

نوع دیگر: صبر ده درم، تربد هشت درم، گل سرخ و مصطکی از هریک دو درم و نیم، زعفران درمی و نیم، پوست هلیله زرد پنج درم، سقمونیا سه درم؛ شربتی دو درم.

نوع دیگر: که همان خواصّ دارد: ایاره فیقرا ده درم، تخم حنظل سه درم و نیم، سقمونیا دو درم و نیم، تربد سفید مجوّف پنج درم، اسطوخودّوس پنج درم، کوفته و بیخته، این جمله ده شربت است.

حبّی:

که خداوند داء الثّعلب و مرطوب صفرایی را فایده بخشد؛ صنعت آن: افتیمون چهار مثقال، بسفایج فستقی سه مثقال، تخم حنظل و سقمونیا و نمک هندی و افسنتین از هریک دو مثقال، صبر ده مثقال، انزروت سه مثقال، تربد دوازده مثقال؛ شربتی سه درم.

حبّ سکبینج:

قولنج بگشاید و بادها بشکند و رطوبت فرود آرد؛ صنعت آن: سکبینج و تخم حنظل از هریک ده درم، سقمونیا سه درم، به آب سداب حبّ سازند؛ شربتی دو درم.

حبّ زبل:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: زبل الذئب چهار درم، تربد پنج درم، تخم کرفس و انیسون از هریک سه درم، کوفته و بیخته، حبّ سازند.

حبّ غاریقون، نوع دیگر:

که استسقا را مفید بود و سدّه بگشاید؛ صنعت آن: افتیمون و صبر از هریک شش درم، فطراسالیون و سیسالیوس و انیسون و تخم کرفس و دوقو از هریک دو درم، غاریقون چهار درم، سقمونیا سه درم، کوفته و بیخته، حبّ سازند.

نوع دیگر: که خداوند استسقا و قی را سود دارد؛ صنعت آن: غاریقون پنج درم، ریوند چینی و عصاره غافث از هریک دو درم، شکر طبرزد ده درم، حبّ سازند و هر روز یک درم به کار برند.

خواص الأشياء، متن، ص: 84

حبّی:

که سینه از اخلاط پاک کند غاریقون چهار دانگ و نیم، تخم حنظل دانگی و نیم، عصاره قثاء الحمار دانگی، ربّ السّوس نیم درم. این تمام یک شربت

است.

حبّی:

که بادها را بشکند و آماس خایه و فتق ببرد؛ صنعت آن: تخم کرفس و هزار اسفند و انیسون و مصطکی و زعفران از هریک درمی، هلیله کابلی و آمله از هریک درمی و نیم، کوفته، به آب سداب حبّ سازند و هر روز درمی به کار دارند.

حبّ مادریون:

استسقا و قی را سود دهد؛ صنعت آن: ریوند چینی و عصاره غافث و تخم کرفس از هریک سه درم، غاریقون پنج درم، ماذریون ده درم، کوفته و بیخته، شربتی یک درم.

حبّی:

که دفع کرم دراز و حبّ القرع کند؛ صنعت آن: تخم حنظل و بوره ارمنی از هریک دو دانگ، غاریقون و نشادر از هریک دانگی و نیم، کوفته، به زهره گاو بسرشند. این جمله یک شربت است.

نوع دیگر: که همین خواصّ دارد: تربد و قنبیل و پودنه و برنک از هریک دو درم، شیح ترکی ده درم، قردمانا هشت درم، کوفته و بیخته، به طبیخ شبت بسرشند؛ شربتی سه درم.

حبّ خیزران:

علّت خنازیر زایل کند؛ صنعت آن: ایاره فیقرا سه درم، غاریقون سه درم و نیم، تخم حنظل درمی و نیم، انزروت چهار درم، تربد سفید هفت درم، جاوشیر مثقالی، نشادر و سقمونیا مثقالی، کوفته و بیخته، به آب حبّ سازند. هر روز به اندازه قوّت از نیم درم تا چهار دانگ به کار برند.

حبّ و اصلی:

که در خنازیر مفید بود و آماس زایل کند؛ صنعت آن: سنبل و سلیخه و حبّ بلسان و عود بلسان و اسارون و دارچینی و مصطکی و زعفران از هریک درمی، صبر شانزده درم، اسطوخودّوس و تخم حنظل از هریک پنج درم، تربد سفید هفت درم، نمک هندی دو درم، سقمونیای مشوی کرده چهار درم؛ شربتی دو درم و نیم.[83]

خواص الأشياء ؛ متن ؛ ص84

حبّ خربق:

خداوند بهق و برص و صرع را سود دارد؛ صنعت آن: ایاره فیقرا پنج درم، افتیمون ده درم، حجر لاجورد هفت درم مغسول کرده، سقمونیا و تخم حنظل و خربق سیاه از هریک درمی، به آب کرفس حبّ سازند؛ شربتی دو درم و نیم.

حبّ شیطرج کبیر:

خداوند عرق النّساء و درد گردن را سود دهد؛ صنعت آن: سکبینج و مقل و جاوشیر و فرفیون از هریک درمی و نیم، زراوند مدحرج و قنطوریون باریک و جند بیدستر از هریک دو درم، زیره و نانخواه و زنجبیل و دارفلفل و انیسون و تخم کرفس و مرّ و

خواص الأشیاء، متن، ص: 85

زعفران از هریک چهار دانگ، هلیله زرد و ماهی زهره و سورنجان مصری از هریک ده درم، خردل و شیطرج و تخم حنظل و وج و نمک هندی از هریک چهار درم، کوفته و بیخته، به آب کرفس حبّ سازند؛ شربتی دو درم و نیم، و اگر به آب کاکنج حبّ سازند، بهتر باشد.

حبّ شیطرج صغیر:

که خواص این نزدیک است به آن: پوست هلیله زرد ده درم، صبر اسقوطری بیست درم، زنجبیل دو درم، فلفل و دارفلفل از هریک درمی، خردل سه درم، شیطرج هندی و نمک هندی و تخم حنظل از هریک دو درم، فانید چهار درم، در آب بگدازند و داروها کوفته و بیخته، به آن بسرشند؛ شربتی دو درم تا سه درم.

حبّ غافث:

یرقان و درد جگر را سود دهد؛ صنعت آن: صبر و غافث و پوست هلیله زرد مساوی کوفته، به آب کرفس حبّ سازند.

حبّ شاهترج:

جرب را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله زرد و هلیله سیاه از هریک پنج درم، صبر اسقوطری هفت درم، سقمونیا دو درم و نیم، کوفته و بیخته به آب شاهترج حبّ سازند؛ شربتی سه درم.

نوع دیگر: که جرب را سود دارد: صبر درمی، هلیله زرد درمی، ورق گل سرخ دانگی و نیم، کتیرا دانگی، سقمونیا دانگی و نیم، به آب شاهترج حبّ سازند.

حبّ مقل:

خداوند شقاق را طبع نرم دارد و محرور را موافق بود؛ صنعت آن: هلیله کابلی بیست درم، مقل دو درم، کتیرا پنج درم، انجیر سی عدد در آب بپزند تا مهرّا شود و بپالایند و مقل و کتیرا در آن حل کنند و هلیله به آن بسرشند و هر شب دو درم به کار برند.

حبّ مقل، نوع دیگر:

که درد مقعد و درد بواسیر را ببرد؛ صنعت آن: هلیله سیاه و بلیله و آمله از هریک جزوی، و مقل برابر همه، مقل در آب حل کنند و داروها به آن بسرشند؛ شربتی دو مثقال.

حبّ مقل:

که خون ناسور را باز دارد؛ صنعت آن: هلیله کابلی و بلیله و آمله از هریک ده درم، بسّد و کهربا و صدف سوخته و شاخ بز کوهی سوخته از هریک پنج درم، شبّ یمانی سه درم، مقل بیست درم، مقل در آب کنند تا حل شود و داروها به آن بسرشند؛ شربتی هر صبح دو درم.

نوع دیگر: همان خواص دارد: هلیله کابلی به روغن گاو بریان کنند سی درم، کهربا ده درم، مقل چهار درم، در آب کنند تا حل شود و داروها به آن بسرشند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 86

حبّ الغایه:

بادها بشکند و آروغ برآرد و طبع فرود آرد و قولنج بگشاید؛ صنعت آن:

زنجبیل و قرنفل و دارچینی و فلفل و دارفلفل و نارمشک و مصطکی از هریک مثقالی، سقمونیا هفت مثقال، با شکر هفت مثقال حبّ کنند مقابل نخودی، هر نخودی یک مجلس بیاورد.

حبّ کزمازو:

که اسهال خون باز دارد؛ صنعت آن: مازو و کزمازو و افیون مساوی کوفته به آب صمغ حبّ کنند. شربتی دو دانگ مفید بود.

حبّ المسک:

که اسهال بلغمی باز دارد؛ صنعت آن: مرّ و قرفه و جند بیدستر و افیون مساوی کوفته، حبّ سازند مقابل یک فلفل؛ شربتی هفت عدد.

حبّ المسک، نوع دیگر:

بوی دهان خوش کند و بوی چیزی که خورده باشد، ببرد؛ صنعت آن: جوزبوّا و قرنفل و فوفل و قاقله کبار و صغار و دارچینی و خولنجان از هریک یک درم کافور نیم دانگ، مشک نیم درم، حبّ ها کنند مقدار یک فلفل. کسی که سیردلی غالب باشد کافور نکند و به جای آن زنجبیل و کبابه و بسباسه درافزایند و به آب به و گلاب و صمغ حبّ کنند؛ و اگر پیوسته دهان او رطوبت بود یک مازو بی سوراخ و نیم درم نمک هندی در افزایند.

حبّ بهرامی:

که استسقای لحمی را سود دهد؛ صنعت آن: صبر دوازده درم، افیون شش درم، سقمونیا چهار درم، سنبل و سلیخه و تربد ابیض و مصطکی از هریک دو درم، زعفران ورقی و غاریقون سه درم، حماما نیم درم، حبّ سازند چنان چه رسم است. شربتی دو درم مفید است. امید که نافع بوده باشد. إن شاء اللّه- تعالی.

باب دهم در سفوفات

سفوف طباشیر:

دل گرم را مفید بود؛ صنعت آن: گل سرخ و طباشیر از هریک سه درم، گشنیز خشک دو درم، بسّد و مروارید و کهربا از هریک نیم درم، کافور دانگی؛ شربتی دو درم با سکنجبین به به کار دارند، و اگر گشنیز یک شب در سرکه خوسانند و خشک کنند و بریان کرده به کار دارند، آروغ دردناک زایل کند.

سفوف درونج:

دل سرد را سود دهد؛ صنعت آن: درونج عقربی و لسان الثّور از هریک شش درم، زرنباد دو درم، کوفته و بیخته، شربتی یک مثقال با شراب به کار برند.

نوع دیگر: کهربا و جند بیدستر از هریک درمی، پوست ترنج و فرنجمشک از هریک نیم درم؛ شربتی یک مثقال در شراب کهن با ماء العسل به کار دارند.

سفوف عود:

معده سرد و تر را سود دارد؛ صنعت آن: قرنفل و کبابه از هریک پنج درم، مصطکی و سنبل از هریک سه درم، عود خام بیست درم، شکر به وزن همه با دو درم گلشکر مفید باشد.

سفوف قاقله:

آرزوی گل خوردن و آرزوهایی که زنان حامله داشته باشد، ببرد؛ صنعت آن: قاقله کبار و صغار و کبابه مساوی کوفته و بیخته، شکر به وزن همه؛ شربتی دو درم به آب گرم، در نسخه دیگر بسباسه آورده اند.

سفوف خمار:

که مخموران را سود دارد؛ صنعت آن: تخم کرسنه و تخم کرنب و زرشک بی دانه و سماق و عدس و گل سرخ و طباشیر مساوی کوفته و بیخته، با یک طسوج کافور به آب انار.

سفوف کرنب:

مستی باز دارد؛ صنعت آن: تخم کرنب و مغز بادام حلو و مغز بادام و فودنه مساوی، و نانخواه و نمک و سداب و زیره از هریک ثلث آن، کوفته و بیخته به آب انار.

سفوف انیسون:

بادهای معده بشکند و اخلاط غلیظ پاک کند؛ صنعت آن: نانخواه و تخم

کرفس از هریک پنج درم، مصطکی سه درم، کندر چهار درم، فقّاح اذخر و قسط از هریک سه درم، انیسون ده درم، سفندان سفید سی درم، کوفته و بیخته، شربتی سه درم با فانید بسرشند.

سفوف جوز:

اسهال بلغمی باز دارد؛ صنعت آن: جوز بریان کرده سه درم، نانخواه یک درم، کندر نیم درم. این یک شربت است، به آب گرم بدهند.

سفوف حبّ الرّشاد:

پیچیدن شکم و بواسیر را سود دارد؛ صنعت آن: سفندان سی درم بریان کرده، زیره و تخم کتان از هریک ده درم بریان کرده، مصطکی سه درم، پوست هلیله کابلی به روغن گاو بریان کرده هفت درم، هلیله و مصطکی و زیره بکوبند و باقی ناکوفته شربتی سه درم بر روی آن بیاشامند.

سفوف بسیاری بول:

که از سردی بود و ضعیفی مثانه مفید باشد؛ صنعت آن: بلوط پنجاه درم، کندر سی درم، گشنیز خشک بریان کرده و صمغ عربی و گل ارمنی از هریک ده درم، گلنار و کزمازو از هریک پنج درم؛ شربتی سه درم به روی آب سرد.

سفوفی:

که سیلان منی بی مراد و چکیدن بول باز دارد؛ صنعت آن: تخم کاهو و تخم سداب و بلوط و کندر و سعد از هریک چهار درم، تخم خرفه و گل سرخ و گلنار از هریک شش درم، انیسون و زیره و بزر البنج از هریک دو درم، فانید

به وزن همه کوفته، اگر هلیله و بلیله و آمله از هریک شش درم بر او اضافه کنند، بهتر باشد؛ شربتی پنج درم.

سفوف نمک:

معده و جگر و مفاصل و هر بیماری که از امتلا باشد، سود دهد؛ صنعت آن:

نمک طعام سی درم، نشاسته ده درم، مقل ابیض بیست درم، فلفل سیاه ده درم، انیسون هفت درم، جرجیر و فودنه از هریک ده درم، زنجبیل پانزده درم، کوفته؛ شربتی دو مثقال به آب گرم.

سفوف هلیله:

که در آماس جگر با شیر شتر دهند؛ صنعت آن: هلیله سیاه و هلیله کابلی از هریک چهل درم، تخم کرفس و انیسون و بادیان از هریک پنج درم، کوفته و بیخته؛ شربتی دو درم تا سه درم.

سفوف هلیله[84]، نوع دیگر:

هلیله زرد ده درم، تخم کشنه و تخم کشوث و تخم خیارین از هریک ده درم، لک مغسول و ریوند از هریک درمی، سقمونیا نیم درم.

سفوف افسنتین:

ادرار بول بکند و خداوند آماس جگر را سود دارد؛ صنعت آن: مغز سه

تخم از هریک پنج درم، تخم کشنه و تخم کشوث از هریک سه درم، تخم کرفس و انیسون و بادیان از هریک دو درم، عصاره زرشک چهار درم، ریوند چینی مثقالی، ربّ السّوس دو درم، لک مغسول چهار دانگ، زعفران و سنبل و مصطکی و افسنتین از هریک درمی، کافور دو دانگ؛ شربتی سه درم.

سفوف فربهی:

نخود سفید پنجاه درم در سرکه خوسانند و خشک کنند و برنج شسته خشک کرده پنجاه درم، نان میده خشک کرده سی درم، مغز بادام مقشّر شصت درم، کشک جو و کشک گندم و خشخاش ابیض از هریک سی درم، شکر

طبرزد نیم من، جملگی کوفته، شربتی سی درم به آب یا با شیر تازه بیاشامند.

سفوف انار دانه:

ضعف معده و اسهال مراری را سود دهد و تشنگی بنشاند و قی باز دارد؛ صنعت آن: انار دانه بریان پانزده درم، زیره کرمانی در سرکه خوسانیده و آب او خشک کرده و بریان کرده و تخم مورد و سماق و بلوط و پوست کنار و پوست سنجد و گشنیز خشک بریان کرده و خرنوب شامی و نبطی از هریک پنج درم، و دانگی عود خام کوفته و بیخته، استعمال کنند.

سفوف نشاسته:

اسهال مراری را نافع بود؛ صنعت آن: نبک و تخم ریحان و مرّ و زرشک و صمغ عربی و نشاسته و گل ارمنی و طباشیر سفید و تخم حماض مساوی بریان کرده، سه تخم اوّل بکوبند و باقی کوفته به گلاب تر کنند و به روغن گل بادام چرب کنند و فرو برند.

سفوف مقلیاثا:

اسهال کهن و تزحّر و ضعف معده و بواسیر را نافع بود؛ صنعت آن: تخم سفندان بریان کرده سه جزو، زیره کرمانی مدبّر یک جزو، تخم گندنا و هلیله سیاه و هلیله کابلی از هریک نیم جزو، مصطکی هشت یک جزوی، هلیله زرد در روغن زیت بریان کنند، جملگی کوفته و سحق نکرده و تخم اسفندان نکوبند.

سفوف زرشک:

ضعف معده را نافع بود و شکم ببندد؛ صنعت آن: سماق و نانخواه و زنجبیل و انار دانه ترش بریان کرده و زرشک بریان کرده بی دانه و پوست کنار از هریک دو درم، نبات مصری بیست درم، کوفته و بیخته؛ شربتی دو درم.

سفوف سماق:

تشنگی بنشاند و اختلاج[85] را نافع بود؛ صنعت آن: سماق ده درم، حبّ الآس و انار دانه ترش بریان کرده از هریک پنج درم، خرنوب و صمغ عربی از هریک دو درم، کوفته

و بيخته؛ شربتى دو مثقال.

سفوف سورنجان:

نقرس و مفاصل و عرق النّسا را نافع بود؛ صنعت آن: سورنجان مصرى ده درم، سناى مكّى هفت درم، پوست هليله زرد و مغز بادام مقشّر از هريک سه درم، زعفران نيم درم، سقمونيا يک درم، قند سفيد سى درم؛ و اگر مادّه بلغمى بود، تربد [به][86] سفوف مجوف خراشيده چرب كرده، پنج مثقال اضافه كنند.

سفوف سرطان:

مسلول را نافع بود؛ صنعت آن: سرطان جويى سوخته پنج درم، طرقريوس[87] و صمغ عربى و خشخاش ابيض و سياه و مغز تخم خربزه از هريک پنج درم، كوفته و بيخته. شربتى يک مثقال با شراب انار يا شراب خشخاش دهند.

سفوفى كه سنگ از گرده و مثانه اطفال بيرون كند:

مغز تخم خربزه و صمغ عربى ذرو صمغ آلو و قلت از هريک پنج درم، كوفته؛ شربتى يک درم.

سوختن سرطان:

تنورى بتابند از هيزم رز و چند سرطان در شيشه اى كه به گل حكمت گرفته باشند، در آنجا كنند يا ظرفى رويين، و در تنور نهند و سر تنور بگيرند، روز ديگر بيرون آرند.

باب یازدهم در ایارجات

ایارج لوغاذیا:

داروی نافع است. بادهای بد از تن بیرون آورد و اسهال بی رنج بود و [در] [88] دیوانگی و استرخا و سکته به کار آید؛ صنعت آن: تخم حنظل پانزده درم، بصل الفار هشت درم، غاریقون ده درم، سقمونیا پانزده درم، خربق ده درم، کمادریوس و اسقوردیون از هریک پنج درم، افتیمون ده درم، صبر پانزده درم، حاشا دو درم، سلیخه و فراسیون از هریک هفت درم، فلفل سیاه و دارفلفل و سنبل و زعفران و مرّ صافی و دارچینی و فطراسالیون از هر یک چهار درم، جاوشیر سکبینج و عصاره افسنتین و اسطوخودّوس از هریک پنج درم، بسفایج هفت درم، جند بیدستر و زراوند و زنجبیل و جنطیانای رومی از هریک سه درم، کوفته و بیخته، به انگبین بسرشند و بعد از شش ماه به کار برند. شربتی چهار درم با یک درم نمک در طبیخ افتیمون، و این نسخه معتمد است.

ایارج ارکاغانیس:

نسخه معروف است. همه بیماری های بلغمی و سودایی و ابتدای آب فرود آمدن باز دارد و تنگی نفس و گرفتگی آواز ببرد و معده و شکم و رحم اندر طبیخ سداب سود دارد، خاصّه اگر با سه قیراط جند بیدستر دهند و گزند سگ دیوانه با یک درم سرطان سود دارد؛ صنعت آن: تخم حنظل ده درم، فراسیون و اسطوخودّوس و خربق سیاه و کمادریوس و فلفل ابیض از هریک بیست درم، بصل الفار و فرفیون و صبر و زعفران و جنطیانا و فطراسالیون و اشق و جاوشیر از هریک پانزده درم، جعده و دارچینی و سکبینج و مرّ و سنبل و اذخر و فودنه کوهی و زراوند مدحرج از هریک دو درم، سقمونیا

ده درم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند. شربتی چهار مثقال نافع بود.

ایارج جالینوس:

منافع این از آن هر دو تمامتر است. لقوه و فالج و تشنّج و استرخای مثانه را سود دارد؛ صنعت آن: تخم حنظل و غاریقون و بصل الفار و اشق و خربق سیاه و

خواص الأشیاء، متن، ص: 92

سقمونیا و فو و غاریقون و فرفیون از هریک شانزده درم، بسفایج و افتیمون و مقل و کمادریوس و سلیخه از هریک هفت درم، مرّ و سکبینج و زراوند طویل و مدحرج و فلفل سیاه و سفید و دارفلفل و دارچینی و جاوشیر و جند بیدستر و فطراسالیون از هریک چهار درم، زعفران و صبر از هریک سه درم و نیم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند؛ شربتی چهار مثقال.

ایارج فیقرا:

که مشهور است، به زبان یونانی فیقرا تلخ باشد؛ صنعت آن: سنبل و سلیخه و مصطکی و دارچینی و اسارون و حبّ بلسان و زعفران از هریک جزوی، صبر دو وزن ادویه، شربتی دو درم؛ و اطبّا از برای هر بیماری در این ایارج تصرّفی کرده اند و چیزی درافزوده اند و چیزی به عوض چیزی نهاده اند: از برای خداوند صداع گرم و غثیان و قی به عوض زعفران گل سرخ نهاده اند و به عوض اسارون کبابه تا لطیف تر آید و فقّاح اذخر درافزایند تا سحج که از جهت صبر و قند به هم رسد باز دارد، و بعضی از جهت مردم محرور صبر مغسول کنند و بعضی ایارج به انگبین بسرشند و بعضی عصاره غافث درافزایند به جهت پاک کردن جگر، و بعضی اسطوخودّوس به جهت پاک کردن دماغ، و بعضی قرنفل و بسباسه و جوز به جهت اخلاط غلیظ، و در

چند جای به کار رود، نافع باشد.

خواص الأشياء، متن، ص: 93

باب دوازدهم در شیافات

شیاف دمج:

سبل و جرب کهن و سلاق و سوختن چشم و سفیده و موی فزونی را زایل کند؛ صنعت آن: صمغ عربی و کتیرا و گلنار و اسفیداج ارزیز و مرّ و صبر و زنگار و زرنیخ سرخ و قلقطار سوخته و مس سوخته و دارفلفل و فلفل سفید و سیاه و شادنج عدسی و نشاسته و زردچوبه و سکّر العشر از هریک درمی، انزروت درمی و نیم، دم الاخوین و اقاقیا از هریک نیم درم، توتیا و حضض و مازوی سوخته از هریک چهار دانگ، تمام سوده، نیم درم بیرزد با آب سداب حل کنند و قدری ترشی ترنج و داروها به آن بسرشند.

شیاف اخضر:

که سبل و جرب و سفیده بردارد؛ صنعت آن: زنگار سه مثقال، قلیمیا و اشق و صمغ و اسفیداج از هریک دو درم، نرم سوده به آب سداب بسرشند، صمغ و اشق اوّل حل کنند.

شیاف احمر:

سلاق و آخر رمد را سود دارد؛ صنعت آن: شادنج مغسول ده درم، مس سوخته هشت درم، بسّد و مروارید و سادج از هریک چهار درم، صمغ عربی و کتیرا و مرّ از هریک یک درم، به شراب انگوری بسرشند و شیاف سازند.

شیافی:

که جرب و سبل و کمنه را ببرد؛ صنعت آن: شادنج عدسی مغسول شش درم، صمغ عربی پنج درم، مس سوخته دو درم، افیون نیم درم، صبر نیم درم، زنگار دو درم و نیم، زعفران و مرّ از هریک دانگی و نیم، نرم بسایند و به شراب کهن بسرشند.

شیاف اسود:

بادها تحلیل کند و آماس طبقه ملتحمه زایل کند؛ صنعت آن: مس سوخته یک درم و نیم، زعفران نیم درم، مروارید و بسّد از هریک یک درم، افیون درمی و نیم، اقاقیا پنج درم، شیاف مامیثا نیم درم به آب باران بسرشند و طلا کردن و کشیدن شاید.

شیاف ابیض:

ریش های چشم را سود دهد؛ صنعت آن: اسفیداج هشت درم، افیون و انزروت و کتیرا از هریک یک درم، صمغ عربی چهار درم، کندر نیم درم به آب باران بسرشند

خواص الأشیاء، متن، ص: 94

و شیاف سازند.

شیاف روشنایی:

توتیای هندی و قلیمیای ارزیز و مروارید از هریک دانگی.

شیاف:

مخصوص است به منفعت جرب؛ صنعت آن: قلیمیا و قلقطار از هریک دو درم، زعفران یک درم، فلفل دو درم، زرنیخ سرخ یک درم و نیم، نوشادر نیم درم، صمغ عربی ده درم؛ به شراب کهن بسرشند، شیاف سازند.

شیاف سماق:

که جرب و خارش و سوزش و برهم گرفتن پلک و بیرون خواستن چشم را سود دهد؛ صنعت آن: سماق به آب باران بپزند و بپالایند و باز بجوشانند تا سبز شود و سفیداج به قدر حاجت به آب غوره بمالند و به کار دارند.

شیاف برء یوما:

که ماده از چشم باز دارد و ضربان و خلیدن بنشاند و زحمت چشم در روز به اعتدال و درستی؛ صنعت آن: شیاف مامیثا و انزروت از هریک هشت درم، زعفران دو درم، کتیرا یک درم، افیون نیم درم، به آب باران بسرشند و شیاف سازند، به وقت حاجت به سفیده تخم مرغ حلّ کنند و به کار دارند.

شیافی:

که همین خواصّ دارد: برگ گل سرخ تازه پانزده درم، زعفران هفت درم و نیم، افیون و سنبل از هریک دو درم، صمغ عربی هشت درم، نرم سوده به آب باران بسرشند.

شیاف احمر، نوع دیگر:

درد چشم گرم و ظفره را ببرد؛ صنعت آن: قليمياى زر و مس سوخته از هريک دو درم، دم الاخوين و بسّد و مرواريد از هريک چهار درم، کتيرا و مرّ و زعفران و نشاسته و زردچوبه و اقاقيا از هريک دو دانگ، زرنيخ سرخ و قند سفيد از هريک نيم درم، ساييده، به آب باران بسرشند.

شياف طوقى:

بادها را بشکند و آماس را زايل کند؛ صنعت آن: مس سوخته سه درم، اقاقيا دو درم، کتيرا و صمغ عربى و زعفران و سنبل از هريک درمى، نرم سوده به آب باران بسرشند.

شياف دينارگون:

سبل رقيق بردارد؛ صنعت آن: زردچوبه و شادنج و صبر مغسول و شياف ماميثا مساوى کوفته، به آب باران بسرشند و شياف سازند.

شيافى:

که ريش هايى که بر طبقه ملتحمه افتد، سود دارد؛ صنعت آن: قليمياى زر و اسفيداج ارزيز و مس سوخته و سرمه اصفهانى و صمغ عربى و کتيرا و سرب سوخته مغسول از هريک هشت درم، مرّ صافى و افيون از هريک درمى، نرم بسايند و به آب باران بسرشند.

شياف مرارات:

زهره کلنگ و زهره باز و زهره انسان و زهره بز و زهره عقاب و زهره

شبوط و زهره کبک مساوى، از هر ده درم از اين زهره ها دو درم فرفيون و يک درم تخم حنظل و يک درم سکبينج، همه در آب باديان بسايند و بسرشند و شياف سازند.

شياف مسهل:

که قولنج بگشايد؛ صنعت آن: سکبينج و مقل و جاوشير و اشق و نمک هندى و تخم حنظل و بوره و تربد و حبّ النّيل و سقمونيا مساوى، صمغ ها به آب سداب حل کنند و داروها به آن بسرشند.

شیاف زحیر:

که درد بی قرار بنشاند: زعفران و حضض و کندر و مرّ از هریک دو درم، افیون یک درم و نیم، کوفته.

نوع دیگر: صمغ عربی و دم الاخوین و کندر و زعفران و مرّ و افیون و میعه، مساوی کوفته، شیاف سازند مثل دانه عبیر یا بزرگتر.

شیافی:

که درد پشت که از سردی بود [سود دارد][89]؛ صنعت آن: سکبینج و مقل و اشق و جاوشیر و زنجبیل و سورنجان و شقاقل و تخم حنظل و تخم کرفس و تخم بادیان و انیسون و نمک هندی و انزروت و جند بیدستر و زرنباد و قسط و سعد و ماهی زهره و سداب خشک، مساوی کوفته، با صمغ ها به آب سداب حل کنند و داروها به آن بسرشند.

شیافی:

که حیض باز دارد؛ صنعت آن: سرمه و گلنار و تنکار زرگران، مساوی به آب مورد تازه بسرشند و پشم پاره ای به آن آلوده کنند و بردارند؛ و اگر اقاقیا و مازو و شبّ یمانی در افزایند، بهتر باشد.

شیافی:

که حیض بسته بگشاید؛ صنعت آن: مرّ صافی و فودنه کوهی از هریک چهار درم، مویز منقّی دو درم، کوفته، به زهره گاو بسرشند.

شیافی:

که بچه مرده بیرون آورد؛ صنعت آن: مرّ و جاوشیر و خربق سفید، مساوی به زهره گاو بسرشند.

شیاف خیار چنبر:

که مسهل صفرا و بلغم بود: بنفشه دو درم، خطمی سه درم، سنای مکّی پنج درم، نمک هندی یک درم، عسل خیار چنبر ده درم، شکر طبرزد ده درم بسرشند و شیاف سازند.

شیاف کنگری:

تخم حنظل و بوره ارمنی از هریک پنج درم، کنگر سی درم، خطمی بیست درم، کوفته، با پنجاه درم شکر سرخ بسرشند.

خواص الأشياء، متن، ص: 96

شیاف علایی:

توتیا پنج درم، زنجبیل پنج درم، پوست هلیله زرد ده درم، حضض پنج [درم] [90]، زعفران یک درم، صمغ عربی ده درم، مامیران دو درم، توتیای هندی سه درم، سحق کرده به گلاب شیاف سازند، نافع بود.

خواص الأشياء، متن، ص: 97

باب سیزدهم در سعوطات و نطولات

سعوطی:

که خداوند دماغ گرم و خشک را سود دارد؛ صنعت آن: آب کاهو و روغن نیلوفر مساوی با دو مقدار شیر زنان می آمیزند و به بینی چکانند و برکشند.

سعوطی:

که درد سر گرم را سود دارد؛ صنعت آن: روغن بادام تلخ و روغن زردآلوی تلخ و آب مرزنگوش بیامیزند و به کار دارند.

طلای صداع و سرسام گرم را:

بگیرند صندل سرخ و سفید و نیلوفر و گل سرخ و تخم کاهو از هریک سه درم، افیون و بیخ تفّاح از هریک یک مثقال، زعفران یک درم، مامیثا دو درم، کوفته و بیخته، به آب کاهو بسرشند و قرص سازند و در وقت حاجت به گلاب بسایند و طلا کنند.

نوع دیگر: بنفشه و بابونه و شبت و سبوس گندم و تخم خطمی و تخم کتان و آرد جو و حلبه و آرد گندم مساوی بجوشانند تا سبز شود و طلا کنند.

ضمادی:

که آماس معده را سود دهد؛ صنعت آن: بنفشه و آرد حلبه از هریک پنج درم، گل سرخ سه درم، مصطکی و سنبل از هریک دو درم، خطمی و آرد جو از هریک چهار درم، سعد و اذخر و قصب الذّریره از هریک دو درم، کوفته و بیخته، به لعاب کتان بسرشند و بر معده طلا کنند.

ضمادی که هیضه باز دارد:

آرد جو و آب مورد تازه طلا کنند.

نوع دیگر: نان خشک کوفته با سرکه طلا کنند.

نوع دیگر: اقاقیا و پوست انار ترش و عصاره لحیه التّیس از هریک پنج درم، سماق و پوست جو از هریک ده درم، در آب مورد و به و سیب بسرشند.

ضمادی که جگر گرم را سود دهد:

صندل سفید و بنفشه و بیخ خطمی و نیلوفر و آرد جو از هریک سه درم، زعفران و کافور از هریک نیم درم، موم سه درم، روغن گل چندان که

کفاف باشد.

ضمادی:

که معده و جگر ضعیف را مفید بود و اسهال کبدی باز دارد؛ صنعت آن: علک[91] بغدادی چهار درم، مصطکی و افسنتین و کندر از هریک دو درم، مرّ و صبر و قصب الذّریره و عود و اقاقیا از هریک درمی، لادن دو درم، آبی پاک کرده در شراب بیخته ده درم، خرمای قصب پنجاه عدد، موم روغن گل چندان که کفاف باشد.

ضمادی:

که سپرز بگدازد؛ صنعت آن: اشق در سرکه خوسانند و پشک گوسفند بسایند و در آن بسرشند.

نوع دیگر: خاکستر گلخن و پشک برگرفته در سرکه بسرشند و طلا کنند.

نوع دیگر: مرّ و اشق و کندر مساوی به سرکه بسرشند و طلا کنند.

[نوع دیگر][92]؛ صنعت آن: اشق و انجیر سیاه در سرکه خوسانند و سداب خشک کوفته در آن بسرشند و طلا کنند.

ضمادی:

که خداوند استسقا و قی را سود دارد؛ صنعت آن: شبرم و تخم حنظل و حبّ النّیل و سقمونیا و صبر و میعه و بیخ خطمی از هریک دو درم، تربد و مقل و بیخ سوسن آسمانگون و سرگین گاو از هریک پانزده درم، زهره گاو و قثاء الحمار و مویزج و صمغ صنوبر و پوست بیخ کبر از هریک ده درم، قردمانا و حماما و فرفیون و بوره و نمک اندرانی از هریک پنج درم، پیه مرغ خانگی و پیه بط از هریک ده درم، موم بیست درم، روغن کنجد چندان که کفایت باشد.

ضمادی:

که اسهال صفرایی باز دارد؛ صنعت آن: برگ مورد و برگ سیب و برگ گل سرخ و گلنار و برگ صندل سفید و مازو و سنگ و رامک و لادن و سماق و اقاقیا و حضض مساوی کوفته به آب به در سر معده طلا [کنند][93].

طلای صداع:

صندل سفید و سرخ و انزروت از [هریک][94] درمی، افیون دو دانگ، به آب گشنیز تازه بسرشند و طلا کنند.

ضمادی:

که در ابتدای سرسام به کار دارند؛ صنعت آن: روغن گل و گلاب از هریک ده

درم، خلّ الخمر پنج درم، بیامیزند و روز اوّل به کار دارند، روز دوم و روز سوم سرکه عنصل کنند و قدری جند بیدستر.

ضمادی:

که در بیماری حارّه وقت هذیان به کار دارند؛ صنعت آن: آرد جو ده درم، و سبوس گندم پنج درم، خطمی و بنفشه از هریک هفت درم، کوفته و بیخته، به آب برگ بید و روغن گل و سرکه ضماد کنند و اگر برگ بید نباشد عرق بید کنند.

طلای صداع:

مازو و گلنار و اقاقیا و سنگ از هریک جزوی، صبر و زعفران از هریک نیم جزو، با گلاب بسرشند و بر صدغ و پیشانی طلا کنند.

ضمادی:

که معده ضعیف را قوّت دهد؛ صنعت آن: لادن و افسنتین و مصطکی از هریک جزوی، صبر دو جزو، خرمای قصب و گل سرخ از هریک جزوی و بیست درم آبی در شراب بیخته کنند و در یکدیگر بسرشند و ضماد کنند در معده زمانی که خالی باشد.

ضماد صداعی:

که از زخمی تولّد کند؛ صنعت آن: مورد و برگ سرو بپزند و بکوبند نرم، اکلیل الملک و قصب الذّریره و شبّ یمانی و گل ارمنی کوفته و بیخته و قدری لادن در روغن سوسن گداخته، همه با یکدیگر آمیخته کنند و طلا کنند.

دوای حبّ القرع:

وظیفه آن که سه روز، هر روز صباح شیر گوسفند چهار یکی، شکر سرخ ده مثقال باز خورد. غذا نخود آب و مرغ فربه، روز چهارم این داروها کوفته و بیخته و بر سر شیر شکر کنند و بنوشند؛ صنعت آن: تربد یک درم ترمس یک درم، قنبیل سرخس نیم درم، برنک کابلی مقشّر نیم درم، حبّ النّیل نیم درم، مقل ازرق از هریک دانگی، به دستوری که قلمی شد به عمل آورند، میانه روز قدری سرکه کهن به آب گرم از عقب داروها به همان دستور بخورند. تربد یک درم، ترمس یک درم، قنبیل یک درم، سرخس یک درم، برنک کابلی مقشّر یک درم، حبّ النّیل نیم درم، قسط تلخ نیم درم، نارجیل کهن یک درم، کوفته و بیخته بر سرشیر شکر بازخورد و بعد از آن قدری کشک و سیر بلیسد، امید که نافع بود.

ضمادی:

که درد ذات الجنب را بنشاند، ناف و تهیگاه و کمرگاه را و پهلو بدان طلا کنند؛ صنعت آن: بنفشه دو درم، خطمی و حلبه کوفته و قدری روغن بنفشه به یکدیگر بپزند و طلا کنند.

طلای نقرس:

مغاث و خطمی و آرد جو و تخم مرّ و سورنجان و زرده تخم مرغ و روغن گل مساوی، اگر مادّه صفرایی و رطوبت بود حضض و صبر و مرّ و صندل و ماميثا و زعفران از

خواص الأشياء، متن، ص: 100

هریک دو جزو، کرنب پخته چهار جزو، به آب عنب الثّعلب بسرشند؛ و اگر مادّه بلغمی بود، بابونه و اکلیل الملک و حلبه و تخم کتان و هزار اسفند و برگ کرنب و مغاث و علک البطم مساوی با میفختج بسرشند؛ و اگر مقل و اشق و جاوشیر و پیه مرغ و مغز ساق گاو و پیه گرده بز و روغن گاو و انگبین و سرکه قدری موم روغن سازند، مفید بود.

طلایی که قضیب را قوّت دهد:

عاقرقرحا و مویزج و فرفیون و مشک سوده، با روغن یاسمین بمالند.

طلای برص و بهق و کلف:

صابون رقّی بیست درم، و سیماب چهار درم، گوگرد ده درم، ریوند چینی، جمله کوفته و بیخته و سیماب کشته با عرق بید بمالند.

طلای داء الثّعلب:

فرفیون و خردل و حبّ الغار از هریک شش درم، گوگرد و خربق سفید از هریک دو درم، به روغن زیت طلا کنند.

طلایی که ریختن موی نگاه دارد:

لادن و پر سیاوشان و افسنتین و حبّ الغار، کوفته و بیخته، بپزند و قدری مورد به رویش ریزند و در محلّی که موی برمی آید، بمالند.

طلای ریش سر اطفال:

خبث الفضّه و مرداسنگ و اسفیداج از هریک چهار درم، گلنار و دم الاخوین و قنبیل و حنا از هریک دو درم، زراوند طویل و مغز بادام تلخ سوخته از هریک درمی، نرم سوده و به سرکه تر کنند و به روغن گل حل کنند و بمالند. اگر قدری زردچوبه اضافه کنند، بهتر باشد.

طلای گر و خارش:

سیماب کشته پنج درم، کندش دو درم، زراوند طویل هفت درم، در یکدیگر می آمیزند و به روغن گل حل کنند و سه روز بمالند.

نوع دیگر: مغز زردآلوی تلخ و تخم ریواس از هریک بیست درم، نمک طعام دو درم، سیماب کشته دو درم، به سرکه تر کنند و مقدار پنج درم در چغرات به حمام برند و بر خود مالند.

نوع دیگر: کندش دو درم، زراوند طویل چهار درم، خبث الفضّه پانزده درم، زردچوبه سه درم، سیماب کشته دو درم، به سرکه و روغن گل در حمام در خود بمالند.

نوع دیگر: تخم حنظل بجوشانند و در خود مالند.

نوع دیگر: مویزج و زرنیخ و سیماب کشته مساوی کوفته، به روغن زیت طلا کنند، دو شب و روز دیگر به حمام روند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 101

طلای:

بهق و برص سفید و سیاه؛ صنعت آن: فوه و کندش و شیطرج و خردل و ترب و مازریون و تخم حنظل و خربق سفید و مویزج و سقمونیا از هریک جزوی، شقایق دو جزو، کوفته به سرکه طلا کنند.

نوع دیگر: شیطرج و فوه و نیل و شبّ یمانی و گل سرخ کوفته، به سرکه طلا کنند.

طلای کلف:

تخم ترب و تخم خربزه و آرد باقلا به سرکه تر کنند و قسط و مغز بادام تلخ و کتیرا و اکلیل الملک، مساوی کوفته، به سرکه حل کرده، طلا کنند.

طلایی که اثر زخم که بر پوست باشد ببرد:

تخم ترب و زرنیخ و سنگ و فلفل از هر یک سه درم، کندر درمی، به آب گشنیز تازه طلا کنند.

ضمادی دیگر:

کوفتگی و آزردگی را سود دهد؛ صنعت آن: مغاث مقشّر و ماش از هریک ده درم، اقاقیا و صبر و گل ارمنی از هریک سه درم، آرد ده درم، به گلاب و آب مورد طلا کنند.

طلایی: که آسیب معده و جگر را نافع بود؛

صنعت آن: ماش مقشّر و لادن و گل ارمنی از هر یک ده درم، صبر و مرداسنگ و زعفران از هریک سه درم، به گلاب و آب مورد بسرشند و طلا کنند.

نوع دیگر: سیب شیرین در شیب آتش پخته کنند پنجاه درم، گل سرخ ده درم، اقاقیا و برگ مورد و سنبل از هریک پنج درم، مصطکی و جوز سرو و صبر از هریک درمی، به گلاب بسرشند، و اگر حرارت باشد ده درم آرد جو، نیم درم کافور، نیم درم زعفران اضافه کنند.

ضمادی: که همه دردها تحلیل کند؛

صنعت آن: موم نو یک جزو روغن شبت شش جزو، در یکدیگر بگدازند و قدری بابونه در آن بسرشند.

ضمادی: که مادّه را از موضع آمدن باز دارد؛

صنعت آن: صندل سرخ و شیاف مامیثا و فوفل و اقاقیا به آب عنب الثّعلب طلا کنند.

ضمادی: که دفع گزیدن جانوران زهرناک بکند؛

صنعت آن: جند بیدستر و سکبینج و گوگرد و حلتیث و سرگین کبوتر و فودنه دشتی و مشکطرامشیع، مساوی به روغن زیت طلا کنند.

ضمادی: که درد بواسیر بنشاند؛

صنعت آن: مقل و مغز زردآلوی تلخ و میعه و زردچوبه و کوهان اشتر و مغز ساق گاو و زرده تخم مرغ و روغنی که پیاز در آن جوشیده باشد، در یکدیگر طلا کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 102

طلایی: که آماس بواسیر بنشاند؛

صنعت آن: بابونه و اکلیل الملک از هریک بیست درم بجوشانند، زرده تخم مرغ دو عدد، زعفران و افیون از هریک نیم درم، تخم کتان و حلبه و خطمی از هریک هشت درم، مقل سه درم در یکدیگر آمیخته، برگ چغندر به روغن پیه مرغ چرب کنند و ضمادی به روی آن می کنند و به موضع درد می نهند.

ضمادی: که آماس قضیب و خایه که از گرمی باشد ببرد؛

صنعت آن: آرد جو و آرد عدس و آرد باقلا از هریک دو درم، عنب الثّعلب و آب کاکنج و آب کاسنی و روغن گل و یک زرده تخم مرغ آمیخته کنند و طلا

کنند.

نوع دیگر: آرد باقلا و آرد حلبه و زیره کرمانی با مویز منقّی بکوبند و پیه بط و روغن بابونه و موم نو، موم روغن سازند و طلا کنند.

ضمادی: که بول خون باز دارد؛

صنعت آن: گل ارمنی و گل مختوم و صمغ عربی و تخم خرفه و کتیرا و گل سرخ و گلنار و شاخ بز کوهی سوخته و عصاره لیحه التّیس از هریک دو درم، مازو یک درم، کوفته به آب برگ مورد بسرشند و طلا کنند.

طلایی: که ترابیدن آب از قضیب و خارش که در خایه باشد،

زایل کند؛ صنعت آن: شیاف مامیثا و اقاقیا از هریک یک درم و نیم، صبر و نوشادر از هریک چهار دانگ، زعفران دانگی، اشنان جامه شوی پنج درم، کوفته و بیخته با روغن یاسمین طلا کنند.

ضمادی: که خداوند فتق را سود دهد؛

صنعت آن: جوز سرو و سعد و برگ مورد و مرزنگوش و مازو و اقاقیا و کندر و صمغ عربی و سداب خشک و مغاث و انزروت و گلنار و حضض و صبر و سریش و دم الاخوین و نانخواه و حبّ الغار کوفته و بیخته به سریشم ماهی یا به آب صمغ بسرشند و بسته دارند تا خود بیفتد. کودکان را مقل و مرّ به سرکه حل کنند و ببندند.

ضمادی: که آماس پستان را سود دهد؛

صنعت آن: نان گندم خشک کوفته و آرد جو و آرد باقلا و حلبه و خطمی کوفته از هریک جزوی، زعفران نیم جزو به زرده تخم مرغ بسرشند.

ضمادی: که شیر زنان کمتر کند؛

صنعت آن: اکلیل الملک کوفته و آرد جو و آرد باقلا و فودنه و سداب خشک کوفته، به درد سرکه بسرشند.

ضمادی: که نگذارد که پستان بزرگ شود؛

صنعت آن: کندر و ودع سوخته از هریک جزوی، آرد جو دو جزو به سرکه بسرشند و در ماهی سه یوم همچنین طلا کنند.

ضمادی: که اختناق رحم زایل کند؛

صنعت آن: علک رومی و علک البطم و سنبل از هر یک دو درم، فلفل و سلیخه و فودنه از هریک پنج درم، اکلیل الملک پنج مثقال، روغن شبت و روغن سوسن از هریک بیست درم، شاهدانه و عاقرقرحا از هریک هفت درم، داروها کوفته و علک دو تا در روغن بگدازند و در یکدیگر بسرشند و شکم و ناف و کمرگاه بدان طلا کنند.

نطول: که خداوند سرسام گرم را و کسی که خواب نیاید، مفید بود؛

صنعت آن: تخم کاهو و بنفشه از هریک پنج درم، پوست خشخاش و گل سرخ و نیلوفر و تراشه کدوی تازه و بابونه از هریک سه درم، در آب بپزند تا به نیمه آید و سر به بخار آن بدارند.

نطول صداع:

بابونه رومی و اکلیل الملک از هریک ده درم، شبت و مرزنگوش از هریک شش درم، بپزند و سر به بخار آن بدارند.

نطول دیوانگان:

بنفشه تازه و بنفشه خشک و نیلوفر و تخم خطمی و برگ بید و کشک جو و برگ کاهو و تراشه کدوی تازه و برگ عنب الثّعلب و برگ خبازی و برگ بزرقطونا مساوی، سپستان فربه هشتاد عدد، خشخاش سفید و بابونه و گل سفید جملگی پخته کنند و یک وقیه روغن بنفشه به رویش ریزند؛ آن زمان که پالوده باشد، سر به بخار آن بدارند و بر سر می چکانند.

نطول صداع سودایی:

بنفشه و نیلوفر و بابونه و اکلیل الملک و برگ سوسن و بادرنجبویه و کشک جو و سادج هندی و قرنفل، جملگی مساوی، کوفتنی کوفته و بیخته و سر به بخار آن و سر به آن بشویند.

نطول صداع بادناک:

بابونه و اکلیل الملک و برگ کرفس و تخم بادیان و زیره و سعتر و مرزنگوش و شبت و سداب، جملگی بپزند و سر به بخار آن بدارند.

نطول صداع سرد و خشک:

سر و پاچه بره و بابونه و حلبه و اکلیل الملک و شبت نیک پخته کنند و سر به آن بدارند.

خواص الأشياء، متن، ص: 104

باب چهاردهم در داروهای متفرّقه

دارویی که گنده بینی زایل کند:

مرّ و پوست انار ترش از هریک دو درم، بنگ و قصب الذّریره از هریک چهار درم، قلقطار و قرنفل از هریک درمی و نیم، کوفته و بیخته فتیله در شراب تر کنند و به دارو فرو کنند و به بینی بنهند.

دارویی که ریش بینی گنده را سود دارد

؛ صنعت آن: زاج سبز و مرّ و شبّ یمانی و مازو و توبال و مس سوخته از هریک دو درم، زراوند سه درم، کندر پنج درم، جملگی کوفته و بیخته، در دو من آب بپزند و بپالایند و دیگر چندان بجوشانند تا به قوام انگبین آید و فتیله بدان آلوده می کنند و به بینی نهند.

دارویی که خون از بینی باز دارد:

صنعت آن: قرطاس سوخته و پوست تخم مرغ سوخته و اقاقیا و مازوی سوخته و پوست انار ترش و کندر و صدف سوخته و شادنج مغسول و کافور، بیخته بر عصاره بادروج به بینی درکشند.

دارویی که سدّه بینی بگشاید

؛ صنعت آن: سبوس در سرکه بجوشانند و سر به آن دارند.

نوع دیگر، به جهت خون بینی: سرگین حمار یا گاو در زمان که بیندازد بفشارند و آب آن به بینی کشند.

نوع دیگر، که سدّه بگشاید: باقلا به سرکه تر کنند و در آتش کنند.

نوع دیگر: گل سرخ و شکر سرخ به آتش اندازند و سر به آن دارند.

دارویی که درد گوش برد:

افیون یک درم، شیاف ابیض سه درم، روغن گل چهار درم، خلّ الخمر سه درم، در یکدیگر بمالند و قطره ای به گوش چکانند؛ و جوانان و شراب خواره را شاید، پیران را نشاید.

دارویی که ریم از گوش آمدن باز دارد:

انگبین هشت درم، خلّ الخمر هفت درم، زنگار دو درم، انگبین و سرکه بجوشانند تا به قوام آید و زنگار سوده بر آب نشانند و به فتیله آلوده در

گوش نهند.

دارویی که درد گوش ببرد:

زهره گاو تازه ده درم، روغن خیری پنج درم، در یکدیگر بجوشانند تا تری زهره ببرد و روغن بماند، قطره ای در گوش می چکانند.

دارویی که ریم از گوش پاک کند:

دم الاخوین و صبر و انزروت و مرّ و کندر و خبث الحدید و زنگار از هریک دو درم، کوفته، فتیله به انگبین آلوده کنند و دارو به آن پاشند و در گوش نهند.

دارویی که گرانی گوش ببرد

؛ صنعت آن: خردل ابیض بکوبند و انجیر بشکافند و تخم عسل از وی دور کنند و بوره و قردمانا در آن بسرشند و به سان فتیله راست کنند و در گوش نهند.

نوع دیگر: تخم حنظل سه درم، بوره ارمنی یک درم، جند بیدستر و زراوند و افسنتین رومی از هریک یک درم و نیم، فرفیون و قسط از هریک یک درم کوفته به زهره گاو بسرشند و شیاف سازند. در وقت حاجت در روغن بادام تلخ حل کنند و به گوش چکانند.

دارویی که کرم گوش بکشد:

برگ شفتالوی تازه کوفته و فشارده و آب فودنه و آب ترب از هریک پنج درم، خربق سفید و بوره و سقمونیا و افسنتین و زراوند از هریک درمی، بدان آب ها بسرشند و خشک کنند و به وقت حاجت بسایند و به گوش چکانند.

دارویی که سفیدی که بر ناخن افتد، ببرد:

زرنیخ و شبّ یمانی و گوگرد از هریک یک جزو، زفت رومی دو جزو، زفت در سرکه و انگبین بگدازند و دارو به آن بسرشند و طلا کنند و ببندند.

دارویی که پوست ها که بر ناخن برخیزد، باز دارد:

صنعت آن: مصطکی سه درم، در روغن گل بگدازند و دو درم نمک به آن بیامیزند و بر آن موضع نهند و ببندند.

دارویی که گرانی و سستی زبان ببرد:

نشادر و فلفل و عاقرقرحا و خردل ابیض مساوی، کوفته و بیخته، هر روز چند بار به شیب زبان می مالد.

دارویی که دمیدگی دهان ببرد:

صنعت آن: طباشیر و تخم گل و لسان الحمل و هلیله زرد و گلنار و برگ زیتون و کزمازو و شبّ یمانی و شیاف مامیثا، کوفته و بیخته در دهان می افشانند.

دارویی که دهان سیاه شده باشد، پراکند:

برگ زیتون و اقاقیا از هریک ده درم، شبّ یمانی چهار درم، قلقطار چهار درم، بیخ سوسن سی درم، سعد هندی چهار درم، زعفران

خواص الأشیاء، متن، ص: 106

درمی، کوفته و بیخته در دهان می افشانند.

نوع دیگر، که خون آمدن باز دارد: مرّ و نشادر و بیخ سوسن و زرنیخ سرخ و عاقرقرحا، مساوی کوفته، در بن دندان ریزند.

دارویی که دندان که سیاه شده باشد، بزداید:

صنعت آن: قنبیل ده درم، فلفل سیاه چهار درم، حماما سه درم، سادج دو درم، مازوی بی سوراخ سوخته هشت درم، کوفته و بیخته در دندان می مالد.

سنونی: که دندان بزداید و بوی دهان خوش کند و رطوبت ها از بن دندان ببرد؛

صنعت آن:

زبد البحر دو درم، نمک بریان کرده دو درم، عود هندی سوخته پنج درم، جوی سوخته و سفال چینی و کزمازو و گلنار و عاقرقرحا و قرنفل و سادج و سعد و گل سرخ و سماق از هر یک پنج درم، سعتر و زراوند طویل از هریک سه درم، سک و حبّ الآس از هریک چهار درم، کوفته و بیخته، در دندان نیک بمالند و روز دیگر به سرکه و گلاب می شویند.

دارویی: که بهق سیاه و سفید را مفید است؛

صنعت آن: مروارید صلایه کنند و با سرکه می مالند.

اگر آب در گوش رفته باشد:

پیاز و آب ترب در یکدیگر بجوشانند و در گوش می چکانند.

اگر ریگ مثانه باشد:

تخم ترب نیم کوفته با شیر بجوشانند و سه روز باز خورند.

اگر گوش سنگین باشد:

سیر نیم کوفته، در زهره گاو بجوشانند و در گوش چکانند.

اگر باد در خایه افتد:

چهل درم به آب پیاز و چهل درم سرکه آمیخته کنند و به سه نوبت بخورند، مفید بود.

زبد البحر مقدوح:

جفت و گلنار و جوز سرو و کاغذ سوخته کوفته بیفشانند.

نوع دیگر: سرمه و اقاقیا و مازو کوفته بیفشاند.

اگر آب چشم رود:

آب پیاز در چشم کشند.

اگر در گوش آماس باشد:

آب گشنیز و کافور در یکدیگر بسایند و به گوش چکانند.

اگر شکم آسیب بگیرد:

سیر پاک کرده در شیب شکم آسیب دود کند. اگر آسیب ریش شود، استخوان گاو سیاه بسوزانند و بسایند و بر او پاشند.

اگر کسی ریش باشد:

پوست انار و گشنیز خشک و مرّ و زردچوبه و هلیله سوخته بسایند با روغن گاو بمالند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 107

کسی را درد معده باشد:

سداب تازه با مویز سیاه بکوبند و در دندان گیرند درد ساکن شود.

اگر حیض بسته باشد:

سداب بجوشاند و یا پاره ای مویز سیاه بخورند گشاده شود.

کژدم گزیده باشد:

ترخون بجاوند و به سر زخم نهند درد کم شود.

نوع دیگر: برگ سداب با برگ انجیر با مغز جوز بکوبند و بخورند درد ساکن کند.

اگر کسی شب کور باشد:

آب سداب و آب گشنیز بجوشانند تا به نیمه آید و چند بار در چشم کشند نیک شود.

اگر کسی را سپرز باشد:

برگ سداب به آب سداب در سرکه بجوشانند و بر پهلو می اندازد که گداخته شود.

اگر سداب و روغن زیت در یکدیگر بجوشانند و با عسل بخورند مردی بیفزاید.

اگر شغلم پخته به ناشتا بخورند آواز نیک باشد.

داروی دیگر[95]:

مرّ و سک و کف دریا و شفترک سوخته و اشّق سوخته و برنج با نمک می مالند، امید که مفید بود.

خواص الأشیاء، متن، ص: 108

باب پانزدهم در غرغره و داروی قی

غرغره ای که دماغ پاک کند:

عاقرقرحا و زنجبیل و دارفلفل و سعتر و خردل و زوفا و ایاره فیقرا مساوی به سرکه عنصل تر کنند و به آبکامه و قدری عسل غرغره کنند.

نوع دیگر: بیخ سوسن آسمانگون و مویزج و مرزنگوش و فودنه دشتی از هریک دو درم، نشادر سه درم و پوست بیخ کبر از هریک دو درم، انار دانه ترش بریان کرده ده درم، کوفته با سکنجبین عنصلی غرغره کنند. خداوند فالج و لقوه و صرع را سود دارد.

غرغره جهت آماس گرم:

آب عنب الثّعلب و آب کاسنی و آب عدس به کار برند.

غرغره ای که فرود آمدن زکام باز دارد:

انار ترش و مازو و سماق مساوی کوفته و بیخته، در شیر گاو خوسانند یک شبانه روز و بپالایند و غرغره کنند.

غرغره فرود آمدن زکام که از تری باشد:

سماق پنج درم، شبّ یمانی بریان کرده سه درم، نمک طبرزد سه درم، گل سرخ و تخم گل از هریک دو درم، کوفته و بیخته با شراب خرنوب به کار دارند.

نوع دیگر، که در خناق گرم به کار آید: لسان الحمل و آب عنب الثّعلب بیست درم، از هر [یک][96] یک وقیه، روغن گل نیم وقیه، غرغره کنند.

نوع دیگر: ربّ توت ده درم، فلوس خیار چنبر پنج درم، آب عنب الثّعلب بیست درم به کار دارند.

نوع دیگر: خمیر ترش و آب انار حل کرده غرغره کنند.

نوع دیگر: خمیر ترش و آب خرفه و طبیخ سماق غرغره کنند.

غرغره ای که مادّه خناق باز دارد:

مرّ و شبّ یمانی و زعفران و گلنار و عاقرقرحا و گل سرخ و ماميران و نشادر و بیخ سوسن و شیاف ماميثا و عصاره لحيه التّيس و سماق و دارفلفل

خواص الأشياء، متن، ص: 109

و قصب الذّريره و اقاقيا و معصفر و پوست انار ترش، مساوى به آب توت به كار برند.

غرغره ای كه مادّه آن سرد باشد:

تخم هزار اسفند و عاقرقرحا و خردل ابيض و تخم ترب و مرّ و حلتيث و نطرون و نشادر و فلفل و فودنه و رماد الخطاطيف، مساوى به انگبين غرغره كنند.

غرغره پزاينده:

شيره انجير پنجاه درم، روغن گاو و انگبين از هريک ده درم، در آب گرم به كار دارند.

خواص الأشياء، متن، ص: 110

باب شانزدهم در داروهای چشم

سرمه ای که دمعه باز دارد و خارش بنشاند:

توتیای مغسول کرده ده درم، هلیله و دارفلفل و صبر و زردچوبه از هریک پنج درم، کوفته و بیخته سحق کرده به کار دارند.

دارویی که خارش و خیرگی ببرد:

قلیمیای زر ده درم، مس سوخته پنج درم، اسفیداج و نمک اندرانی از هریک دو درم، نشادر و جعده و فلفل و زبد البحر و قرنفل و اشنه از هریک درمی، کوفته و سحق کرده به کار دارند.

نوع دیگر: فرود آمدن آب و دمعه باز دارد؛ صنعت آن: شادنج مغسول و سرمه و سادج و سرطان بحری و توتیا و مس سوخته و صبر و زعفران از هریک دو درم، فلفل و دارفلفل و نشادر از هریک درمی، کوفته و سحق کرده به کار دارند.

توتیای غوره:

که سلاق و مو و جرب و سبل را سود دهد؛ صنعت آن: توتیای کرمانی یک وقیه، زردچوبه نیم وقیه، هلیله زرد و زنجبیل از هریک پنج درم، دارفلفل و مامیران از هر یک دو درم و نیم، نمک هندی درمی، کوفته به آب غوره بپرورند، چند روز دیگر خشک کنند و سحق کنند.

توتیایی که در علّت وردینج سود دارد:

توتیای کرمانی و شنج سوخته از هریک ده درم، شکر طبرزد سفید پنج درم، کوفته و سحق کرده به کار دارند؛ و اگر به جای شکر، نبات کنند، بهتر باشد.

دارویی که در وردینج به کار دارند:

انزروت و نشاسته و صمغ عربی و نبات مساوی کوفته و سحق کرده به کار دارند.

کحل الجواهر:

سرمه اصفهانی و توتیای هندی از هریک ده درم، سرطان بحری و مروارید از هریک شش درم، مرقشیثا و مرجان و دهانه فرنگی و عقیق و شیح سوخته و ذهب و فضّه و ماميران و فلفل ابیض و دارفلفل و اقلیمیا و روی سوخته و شادنج مغسول از هریک

خواص الأشياء، متن، ص: 111

چهار درم، یاقوت سرخ لاجورد و زعفران و توبال مس سوخته از هریک دو درم، سحق کرده به کار دارند.

توتیایی که وردینج را مفید بود:

نبات و نشاسته از هریک درمی، کف دریا نیم درم، به کار دارند.

ذرور نیمانیم:

که در همه انواع رمد سودایی سود دارد؛ صنعت آن: ذرور ملکایا که ذکر رفت نیم درم، ذرور اصفر که ذکر خواهد رفت نیم درم، با یکدیگر آمیخته به کار دارند.

ذرور اصفر:

انزروت هشت درم، شیاف ماميثای رهبانی دو درم، صبر و افتیمون و نشاسته و تخم گل از هریک نیم درم، زعفران سه درم، مرّ صافی دانگی و نیم.

داروی مغسل:

به جهت علّت جرب به کار دارند: صبر سوخته جزوی، نشادر نیم جزو، انگبین مصفّی دو وزن.

داروی طرحماطیقان:

کمنه و جرب و سبل و استرخا را مفید باشد؛ صنعت آن: شادنج مغسول دوازده درم، زنگار پنج درم، قلقطار سوخته پنج درم، مس سوخته چهار درم، صمغ دو درم، افیون و زعفران از هریک درمی، با شراب کهن یا به آب بادیان بسرشند و شیاف کنند و در وقت حاجت به آب بادیان می مالند و می کشند.

داروی مغسل، نوع دیگر:

سرمه اصفهانی مغسول و قلیمیا و زراوند از هریک بیست درم، مس سوخته چهار درم، صبر دو درم، مرّ و اقاقیا از هریک دو درم، افیون درمی، کوفته و بیخته، به سفیده تخم مرغ و قدری انگبین بسرشند و شیاف سازند. در وقت حاجت به شیر زنان بمالند و به کار دارند.

داروی ابیض:

که در اوّل رمد به کار برند: قلیمیای سیم و اسفیداج و صبر از هریک دو درم، گل ابیض تازه شصت درم، نشاسته سی درم، افیون ده درم، کتیرا بیست درم، صمغ عربی چهل درم، کوفته و سحق کرده، به آب بادیان شیاف سازند تا به وقت حاجت به کار آید.

کحل اصفر:

که دمعه باز دارد: زعفران مثقالی، کافور نیم دانگ، نرم سوده به کار دارند.

نوع دیگر: که دمعه باز دارد و عضله های چشم را قوّت دهد؛ صنعت آن: توتیا هشت درم، سرمه درمی، شادنج مغسول یک درم و نیم، قلیمیای زر چهار درم، کوفته و سحق کرده، به آب هلیله زرد و آب غوره و آب سماق و قدری آب مورد بپزند و خشک کنند، دیگر بار سحق کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 112

باب هفدهم در مطبوخات

مطبوخ هلیله:

اسهال صفرا دفع کند؛ صنعت آن: هلیله زرد شش درم، خرمای هندی بیست درم، آلوی سیاه بیست عدد، عنّاب بیست دانه، سپستان سی دانه، بنفشه سه درم، تخم کشوث دو درم، برگ عنب الثّعلب دستجه ای، پخته و پالوده و پانزده درم مغز خیار چنبر و پانزده درم شیر خشت در آن حل کنند و بازخورند.

نوع دیگر، به جهت محروران: هلیله سیاه و زرد از هریک پنج درم، بنفشه و گل سرخ از هریک پنج درم، عنّاب و آلوی سیاه سی دانه، خرمای هندی پانزده درم، شیر خشت در آن حل کنند و بازخورند.

نوع دیگر: هلیله زرد شش درم، آلوی سیاه سی دانه، خرمای هندی بیست درم، شاهترج هفت درم، سپستان فربه، پخته و پالوده، پانزده درم شیر خشت در آن حل کنند و باز خورند.

نوع دیگر، به جهت معتدل مزاج: هلیله زرد و سیاه و کابلی از هریک پنج درم، بنفشه و گل سرخ از هریک پنج درم، شاهترج و سنای مکّی و مویز منقّی سی دانه، تخم کشوث و انیسون و بادیان از هریک دو درم، برگ کرفس و برگ عنّاب و برگ عنب الثّعلب از هریک پانزده درم، فلوس خیار چنبر

ده درم، غاریقون نیم درم، تربد نیم مثقال، سقمونیا نیم دانگ، ترکیب کنند و فرو برند و جلاب از عقب بازخورند.

نوع دیگر: سودا و بلغم را سود دارد؛ صنعت آن: هلیله سیاه و زرد و کابلی و بلیله از هریک سه درم، افسنتین چهار درم، اسطوخودّوس سه درم، افتیمون هفت درم، سنای مکّی پنج درم، آلوی سیاه و مویز منقّی از هریک سی دانه، به جلّاب بازخورند.

[نوع دیگر][97]:

غاریقون نیم درم، تخم حنظل و نمک هندی و صبر از هریک دانگی و نیم، حبّ سازند و فرو برند و جلاب از عقب بازخورند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 113

مطبوخ افسنتین:

خداوند معده گرم و ضعف را سود دهد و معده را پاک کند؛ صنعت آن:

افسنتین رومی پنج درم، گل سرخ تازه دو مثقال، خرمای هندی بیست درم، ترنجبین در آن حل کنند، به یک درم ایاره فیقرا حبّ سازند و فرو برند و جلّاب از عقب بازخورند.

مطبوخ افتیمون:

خداوند مالیخولیا و قوبا و جرب و بهق را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله سیاه و کابلی از هریک پنج درم، بسفایج فستقی چهار درم، افتیمون هفت درم، سنای مکّی پنج درم، اسطوخودّوس پنج درم، تربد نیم درم، کوفته، سه درم لسان الثّور و بادرنجبویه و غافث از هریک چهار درم، مویز منقّی سی دانه، تخم فرنجمشک و انیسون از هریک دو درم، غاریقون یک درم، به پشت غربال ببیزند و با قدری عسل بسرشند و سی درم شکر در جلّاب حلّ کنند با غاریقون و بازخورند.

مطبوخ خیار چنبر:

اخلاط سوخته فرود آورد؛ صنعت آن: هلیله زرد هفت درم، خرمای هندی پانزده درم، عنّاب و آلوی سیاه و مویز منقّی از هریک سی دانه، گل سرخ و

بنفشه سه درم، نعنا سه شاخ، پخته و پالوده، بیست درم فلوس خیار چنبر، پانزده درم شکر در آن حل کنند و بازخورند.

مطبوخ سورنجان:

جهت درد مفاصل نافع بود: هلیله زرد و کابلی از هریک پنج درم، شاه ترج هفت درم، سنای مکّی پنج درم، تخم کرفس و بادیان و انیسون و سورنجان و مصطکی و اسارون و بوزیدان و ماهی زهره از هریک دو درم، پخته و پالوده، سی درم ترنجبین در آن حل کنند و بازخورند، ایاره فیقرا یک درم، تربد ابیض چهار دانگ، غاریقون دو دانگ، حبّ سازند و فرو برند و جلّاب از عقب بازخورند.

مطبوخ قنطوریون:

قنطوریون باریک سه درم، تربد و بسفایج فستقی نیم کوفته از هر یک سه درم، مویز منقّی چهل درم، پخته و پالوده، یک مثقال ایاره فیقرا فرو برند و جلّاب از عقب بازخورند، [آب][98] فرود آمدن از چشم باز دارد.

نقیع هلیله:

خداوند درد سرگرم را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله زرد کوفته ده درم، آب آلوی سیاه صد درم، در هاون چندان بمالند که آب آلو قوّت هلیله بستاند، و اگر به عوض آب آلو، خرمای هندی کنند، شاید؛ با بیست درم جلّاب بازخورند.

نقیع الفواکه:

مسهل صفرا بود: هلیله زرد کوفته ده درم، آلوی سیاه بیست درم، سپستان

خواص الأشیاء، متن، ص: 114

سی دانه، بنفشه پنج درم، فلوس خیار چنبر ده درم، همه در آب گرم خوسانند، روز دیگر بپالایند و بیست درم ترنجبین و ده درم شکر در آن حل کنند و بازخورند.

نقیع صبر:

خداوند درد سرگرم را مفید بود؛ صنعت آن: آب کاسنی هشتاد مثقال و چهار دانگ صبر در آن حل کنند و در شیشه کنند و سه روز در آفتاب نهند و

شب در جای گرم نهند، روز سیم بپالایند و بازخورند.

نوع دیگر: درد سر بلغمی را سود دهد؛ صنعت آن: سعد و افسنتین و فقّاح اذخر و تخم کرفس و بادیان و نانخواه و زیره از هریک کفی، در یک من و نیم آب بپزند تا به نیم من آید، بپالایند و بیست درم صبر در آن حل کنند و سه روز در آفتاب نهند و فرود آرند؛ شربتی سی درم باشد با سه درم روغن بید انجیر.

ماء الاصول:

خداوند فالج و لقوه و صرع را سود دهد و استسقا و سنگ گرده و مثانه و مفاصل و سدّه جگر و سپرز را بگدازد؛ صنعت آن: پوست بیخ کرفس و پوست بیخ بادیان از هریک ده درم، بیخ کبر پنج درم، تخم کرفس و انیسون و بادیان و بیخ اذخر از هریک چهار درم، حبّ بلسان و اسارون از هریک دو درم، عود بلسان و بوزیدان از هریک سه درم، سلیخه سه درم، جنطیانا دو درم، هزار اسفند سه درم، مویز منقّی بیست درم، در دو من آب بپزند تا باز یک من آید، بپالایند. شربتی یک وقیه با دو درم روغن بید انجیر و پنج درم روغن بادام تلخ به کار دارند.

از جهت استسقا:

فقّاح اذخر و سنبل و غافث و کمافیطوس و کمادریوس و افسنتین رومی از هریک سه درم، زرشک ده درم درافزایند.

جهت صرع و فرود آمدن حیض:

زراوند طویل و مدحرج و قنطوریون باریک از هر یک سه درم درافزایند.

جهت سنگ گرده:

عنب الثّعلب و پر سیاوشان از هریک چهار درم، تخم خربزه نیم درم، کوفته، دو درم انجیر خشک، ده عدد اسبغول و قنطوریون سه درم درافزایند.

از جهت نقرس:

پوست حنظل و شیطرج و قنطوریون و نانخواه و سورنجان و بوزیدان و ماهی زهره از هریک پنج درم درافزایند.

شراب اصول:

بسفایج نیم کوفته سه درم، بیخ مهک نیم درم، پوست بیخ رازیانه ده درم، پوست بیخ کبر پانزده درم، راسن نیم کوفته هفت درم، سیسالیوس پنج درم، عاقرقرحا و

ایرسا و فوه و انیسون از هریک پنج مثقال، انجیر ابیض بیست عدد، کشمش پنجاه درم، جمله را در ده رطل آب بپزند تا باز سه رطل آید. پس بمالند و بپالایند، ورق سداب و جعده و افتیمون و اسطوخودّوس و افسنتین و مشکطرامشیع و فراسیون و بابونه و بادرنجبویه از هر یک ده درم، نمّام و خندیقون و فودنج از هریک پنج درم، پر سیاوشان بیست درم، در آب خوسانند و یک شبانه روز رها کنند. پس دو سه جوش بدهند و بپالایند و با مثل آن شکر سفید پنجاه درم و مغز فلوس خیار چنبر به قوام آورند. شربتی پانزده درم مفید باشد؛ اللّه أعلم.

باب هجدهم در حقنه ها

حقنه نرم:

که ثفل خشک را فرود آورد؛ صنعت آن: انجیر ده عدد، بیخ سوسن نیم کوفته ده درم، سپستان سی دانه، کشک جو نیم کوفته یک کف، بنفشه پنج درم، نیلوفر پنج درم، بابونه یک کف، در سه من آب بجوشانند تا باز یک من آید و بپالایند و یک وقیه لعاب اسفیوش و بیست درم روغن بنفشه و ده درم آبکامه و دو درم بوره ارمنی و بیست درم شکر سرخ و نیم درم نمک اضافه کنند و نیم گرم به سه نوبت عمل کنند.

حقنه:

که خداوند قولنج بلغمی را و خداوند درد پشت و سرین و بادهای غلیظ را مفید بود؛ صنعت آن: حلبه و تخم کتان و قنطوریون و بابونه خشک و خطمی از هریک یک کف، انجیر سه عدد، سبوس گندم دو کف، عنّاب و سپستان از هریک سی دانه، برگ کلم و چغندر و سداب از هریک دستجه ای، سکبینج و مقل و جاوشیر از هریک سه درم، مغز تخم معصفر کوفته بیست درم، پخته و پالوده، چنان چه رسم است، و یک درم نمک هندی، دو دانگ تخم حنظل و بیست درم آبکامه و بیست درم شکر سرخ، ترکیب کنند و به کار دارند.

حقنه تیز و تند:

قولنج که از بلغم سرد بود و باد غلیظ بگشاید؛ صنعت آن: تخم کرفس و تخم بادیان و انیسون و تخم شبت از هریک چهار درم، در دو من آب بپزند تا دو بهر برود و بپالایند و هفت درم بوره و بیست درم شکر سرخ و ده درم روغن شیره برافکنند و به کار برند.

حقنه تیز:

که خداوند سرسام سرد را سود دهد؛ صنعت آن: تخم حنظل و افتیمون و بسفایج از هریک ده درم، پودنه کوهی یک کف، بپزند و بپالایند و بیست درم شکر سرخ و روغن بابونه اضافه کنند.

حقنه:

که ریش روده و اسهال صفرایی را باز فرود آرد؛ صنعت آن: برگ خرفه و آب لسان الحمل از هریک دو وقیه، تخم مرغ یک عدد به روغن گل آمیخته، قرطاس سوخته یک درم، اقاقیا نیم درم، دم الاخوین چهار دانگ، اسفیداج یک درم، کهربا و بسّد و گل مختوم از هر

یک یک درم، بیامیزند و به کار برند.

حقنه:

که قروح امعا را و اسهال را سود دارد؛ صنعت آن: کشک جو و برنج شسته و پیه گرده بز از هریک پنج درم، اسپرزه[99] پخته و پالوده، اسفیداج و نشاسته و اقاقیا و گلنار از هر یک نیم درم، زعفران و شیاف ابیض از هریک یک درم، زرده تخم مرغ یک عدد، به روغن گل حل کنند و در آن مطبوخ بیامیزند و به کار دارند، مفید باشد.

باب نوزدهم در روغن ها

روغن قسط:

فالج و لقوه را سود دارد؛ صنعت آن: قسط ده درم، فلفل سه درم، عاقرقرحا چهار درم، فرفیون سه درم، جند بیدستر دو درم و نیم، مجموع کوفته در دو من آب بپزند تا باز نیم من آید و با نیم من روغن کنجد بجوشانند تا آب برود و روغن بماند؛ و در نسخه دیگر سه درم سلیخه گفته اند.

روغن قسط بزرگ:

سودمند بود در معده و جگر سردی و مفاصل؛ صنعت آن: قرنفل ده درم، میعه و قصب الذّریره و سنبل و سادج و بیخ سوسن و قرفه و اشنه و قسط از هریک بیست درم، سلیخه و راسن و عبیثران[100] و بلسان از هریک ده درم، مرّ پنج درم، مجموع کوفته و بیخته، در سه من آب بپزند تا یک من آید و نیم من روغن کنجد اضافه کنند و بجوشانند تا باز آب رود و روغن بماند.

روغن قسط کوچک:

نافع بود سردی جگر و معده چون بیاشامند، محلی که موی رفته باشد بازآرد و چون طلا کند اعصاب محکم کند؛ صنعت آن: قسط تلخ صد درم، مربّای جوز چهل مثقال، سلیخه شش درم و نیم، کوفته، در شراب کهن خوسانند یک شبانه روز، بجوشانند و بپالایند و سه چهار یک روغن زیت به رویش کنند و بجوشانند تا آب رود و روغن بماند.

روغن حبّه السّودا:

فالج و لقوه و تشنّج را سود دهد؛ صنعت آن: سیاه دانه و مغز بادام تلخ، مساوی کوفته و نرم کرده، مثال بادام، روغن از آن بکشند.

روغن افسنتین:

معده و همه اندام را قوّت دهد؛ صنعت آن: روغن زیت با روغن بادام تلخ نیم من، افسنتین رومی تازه دو سیر و نیم، در شیشه کنند و چهل روز در آفتاب نهند.

روغن فرفیون:

همه دردی که از سردی بود زایل گرداند و فالج و استرخا را سود دهد؛

خواص الأشياء، متن، ص: 119

صنعت آن: قسط ده درم، جند بيدستر پنج درم، فودنه كوهى دوازده درم، عاقرقرحا هفت درم، كندش چهل درم، مويزج سه درم و نيم، جملگى در چهارصد درم شراب خوسانند تا دو بهر رود، نيم من روغن خيرى اضافه كنند و بجوشانند تا شراب برود و روغن بماند. پس در ده درم روغن دو درم فرفيون تازه درافكند و دو جوش بدهد و فرو گيرد.

روغن سوسن:

سردى و اختناق رحم را سود دهد و گرده و مثانه سرد را گرم كند؛ صنعت آن: سليخه و قسط و حبّ بلسان از هريک ده درم، قرفه و قرنفل از هريک ده درم، مصطكى پنج درم، گل سوسن سى عدد زردى از وى جدا كرده و داروها كوفته در شيشه كنند با نيم من روغن كنجد و نزديک آفتاب بنهند چهل روز.

روغن بيد انجير:

فالج و لقوه و سدّه جگر و سپرز و قولنج را سود دهد؛ صنعت آن:

نانخواه و سعتر و فودنه و تخم كرفس و باديان و انيسون و مصطكى و اسارون از هريک بيست درم، بيخ كرفس و بيخ باديان و بيخ اذخر و بيخ سوسن و راسن از هريک پنج درم، سكبينج و جاوشير از هريک سه درم، زنجبيل و دارچينى و كبابه و قاقله و خيربوّا و دارفلفل و جوزبوّا و بسباسه و شونيز و قسط و كرويا از هريک چهار درم، زرنباد و درونج عقربى از هريک سه درم، همه نيم كوفته بخوسانند يک شبانه روز، روز ديگر بجوشانند و بمالند و بپالايند و با صد و پنجاه درم روغن بيد انجير در ديگ كنند و بجوشانند تا روغن بماند.

روغن بيد انجير:

مسهل بلغم بود، اعصاب از رطوبت پاک كند و در حقنه ها استعمال كنند؛ صنعت آن: كنه تخم بريان كنند و خرد بكوبند و به آب مى جوشانند و كف برمى دارند تا چندان كه زرد و صافى بماند و آن آب بريزند و كف ها در ديگ كنند و بجوشانند كه روغن صافى پيدا مى شود.

روغن ترب:

مانند روغن زیت بود و گرم تر از روغن بید انجیر باشد، نافع بود درد گوشی را که سبب آن سردی باشد؛ صنعت آن: ترب سه جزو، روغن کنجد یک جزو، به آتش نرم بجوشاند تا آب برود و روغن بماند.

روغن حسک:

عسر البول را عظیم نافع بود؛ صنعت آن: حسک ده درم، زنجبیل چهار درم، در یکدیگر نیم کوفته کنند و بجوشانند و بپالایند و یک چهار یک روغن کنجد به رویش کنند.

روغن کدو:

سرسام و مالیخولیا را نافع بود، بوییدن و مالیدن: کدوی تازه بستانند و پوست او بخراشند و آب آن بگیرند پنج من و یک من روغن کنجد اضافه کنند و بجوشانند تا آب

برود و روغن بماند.

روغن ریحان:

نافع بود در زانو و درد همه بندها مفید بود؛ صنعت آن: ریحان برگ کنند و بکوبند و آتش بگیرند سه جزو و یک جزو روغن کنجد اضافه کنند.

روغن شقایق:[101]

خواص الأشياء ؛ متن ؛ ص120

ایق برگ کنند و در شیشه کنند و سرش بنهند و در آفتاب آویزند یک روز، روز دیگر روغن به رویش کنند و یک ماه رها کنند و روغن گل سرخ و گل سفید و بابونه و زنبق و خیری و نرگس و یاسمین و گل گنجشک و سداب و دیگر نباتات و ازهار بدین صورت گیرند.

روغنی که درد گوش که از گرمی بود، زایل گرداند:

روغن گل ده درم، روغن بادام پنج درم، خلّ الخمر سی درم، بیامیزند و به آتش بجوشانند تا سرکه برود و روغن بماند.

روغنی که درد گوش که از سردی بود، ببرد:

صبر و مرّ و مصطکی و حضض و جند بیدستر و زهره گاو از هریک درمی، کندر پنج درم، روغن بادام تلخ بیست درم، شراب کهن بیست درم، داروها نیم کوفته با روغن و شراب بجوشانند و با روغن بمالند.

روغن مصطکی:

سستی معده را سود دهد؛ صنعت آن: دیگی پر آب کنند و آتش در شیب آن کنند و در شیشه سنگ نیم من روغن زیت، بیست و پنج مثقال مصطکی کنند و در میان دیگ درآویزند، چندان که گداخته شود، نیم گرم در معده می مالند.

روغن مورد:

موی را نگاه دارد و آنچه ریخته باشد، باز آید؛ صنعت آن: آب برگ مورد بگیرند با سه جزو روغن کنجد بجوشانند به آتش آهسته تا نزدیک آن که آب برود و قدری لادن دراندازند تا بگدازد و فروگیرند.

روغنی که موی را نگاه دارد:

مازو و هلیله کابلی و برگ مورد از هریک جزوی، همه در شراب ریحان خوسانند یک شبانه روز، روز دیگر بجوشانند و صافی کنند و نیم چندان روغن کنجد برافکنند و بجوشانند تا نزدیک که شراب برود و روغن بماند و از هر نیم من روغن ده درم لادن برافکنند، چنان که رفت.

روغن آبی:

معده را قوّت دهد و عرق آمدن باز دارد و اگر به کشکاب اندازند و بخورند نفع بینند و اسهال بازبندد؛ صنعت آن: آب به و آب مورد یک جزو، روغن گل یک جزو، بیامیزند و بجوشانند.

روغن مازریون:

که در استسقا به کار برند؛ صنعت آن: برگ مازو یک چهار یک در سه من

آب بجوشانند تا باز نیم من آید و یک چهار یک روغن بادام درافکنند و بجوشانند تا آب برود. شربتی یک درم با شیر شتر اعرابی دهند.

روغن بنفشه:

سرد و تر بود، بر چرب مالیدن سود کند و صلابت مفاصل بنشاند و دفع بی خوابی کند؛ صنعت آن: مغز بادام شیرین که هیچ تلخ نباشد سفید کنند و نیمه کنند و خشک کنند و هر دو من بادام، یک من بید مشک دراندازند یک هفته و بعد از آن از بیدمشک جدا کنند و چهار نوبت بنفشه تازه که هیچ علف نباشد به رویش کنند و چند روز در شیب جامه خواب نهند و بعد از آن معلق درآویزند تا هشتاد روز بگذرد و روغن از او بکشند و بنفشه نگاه دارند که به کارها می آید.

روغن گل بادام:

معتدل بود در برودت و گویند سرد بود و سودمند بود حرارت دماغ را و فهم بیفزاید و اسهال مراری باز بندد؛ صنعت آن: مغز بادام ابیض کنند و خشک کنند و هر ده من بادام سه من برگ گل سرخ اضافه کنند و در کیسه کنند تا نیک بوی گل بگیرد و هرچند روز در دست می گردانند تا گل خراب نشود. روغن بادام را به دستوری که مشهور است، روغن حنا برگ یک چهار یک در دو من آب بپزند تا باز نیم من آید و بپالایند و یک چهار یک روغن کنجد اضافه کنند و بجوشانند.

روغن سیب:

آفتابی گیرند.

روغن سورنجان:

مفاصل را سود دهد: گل سورنجان در شیشه کنند و روغن به رویش کنند و در آفتاب بیاویزند و اگر گل سورنجان نباشد بیست درم سورنجان و ده درم قصب الذّریره، کوفته، یک شبانه روز بجوشانند و روز دیگر بجوشانند و بپالایند و یک چهار یک روغن کنجد اضافه کنند، چنان چه ذکر رفت؛ و اگر روغن گل بکنند، صواب باشد.

روغن کراث:

ناسور را گرم کند و بواسیر را مفید بود.

روغن آجر:

آب گندنا یک من، روغن کنجد نیم من، در یکدیگر بجوشانند و ده درم مقل اوّل در آب کنند تا حل شود و بعد از آن بجوشانند که آن را دهن المبارک خوانند و خواصّ بسیار دارد و گرم تر از نفت سفید بود و لطیف تر و هر امراضی که سبب آن سردی باشد، دفع کند و به جهت سمّ عقرب و کسی که افیون و بزر البنج خورده باشد سود دهد؛ صنعت آن:

بستانند آجر سرخ نو و بادام بادام کنند و در میان آتش اندازند تا سرخ شود و به انبر بیرون می آورند و در میان روغن زیت اندازند. بعد از آن بیرون آورند و زمانی رها کنند تا روغن از

آن بپالایند و خرد کنند و در شیشه کنند که به گل حکمت گرفته باشند و سرش به موی اسب بگیرند، واژگونه در قلّکی[102] نهند و فحم نو در آنجا کنند و آتش کنند که به قدرت اللّه- تعالی- روغن از آن می چکد.

روغن جو و گندم و زرده تخم مرغ:

چنین گیرند: زرده تخم مرغ بریان کرده و در دست بمالند و هر ده زرده یک مثقال نوشادر سوده در آن پاشند و در شیشه کنند.

روغن لادن:

موی دراز کند و سیاه: سادج و حماما و حضض هریک پنج درم، لادن سه درم، آمله پنج درم، کوفته، در سه رطل آب بجوشانند تا باز نیم آید و با چهار یکی روغن کنجد بجوشانند و اوّل سه مرتبه به آب کنجد و چغندر می شویند و روغن می مالند.

روغنی که ناسور را به صلاح می آورد:

مغز ساق گاو و پیه مرغ و کوهان شتر و روغن گل مساوی در یکدیگر بگدازند و با قدری موم صافی در هاون کنند و با قدری افیون نیک نیک می مالند تا مرهم شود و به کار دارند، امید که نافع بود.

باب بیستم در مرهم ها

مرهم شادنج:

جهت بواسیر و شقاق مقعد سود دارد؛ صنعت آن: روغن بنفشه و روغن گل بادام از هریک ده درم، عصاره لحیه التّیس و طین رومی و طین ارمنی و شادنج مغسول از هریک سه درم، افیون نیم مثقال، موم ابیض پنج درم، زعفران درمی، سفیداج دو درم، موم با روغن ها بگدازند و افیون در شیر زنان خوسانند و در هاون نیک بمالند.

مرهم شحوم:

که همان خواصّ دارد؛ صنعت آن: پیه بط و پیه مرغ و پیه گرده و پیه کبوتر و مغز گاو و کوهان شتر مجموع بگدازند و روغن آن بردارند و قدری افیون و قدری خون کبوتر، که در هاون نیک بمالند.

مرهم کافور:

طرقیدن لب و مقعد و سوختگی و سوزش ناسور را سود دهد؛ صنعت آن:

مرداسنگ سفید و سفیداب ارزیز در روغن گل بگدازند و در هاون کنند با یک سفیده تخم مرغ و در یکدیگر بمالند.

مرهم داخلیون:

آماس را نرم کند و ریش ها پخته کند؛ صنعت آن: مرداسنگ زرد پنج استیر چون سرمه سایند، روغن زیت یک چهار یک در پاتیله کنند و مرداسنگ بجوشانند تا رنگ بگرداند و لعاب کتان و لعاب اسفیوش و اقاقیا و خطمی از هریک چهار درم، در پاتیله کنند بر سر روغن و مرداسنگ به آتش آهسته می جوشانند تا جملگی مهرّا پذیرد و در هاون بمالند.

مرهم دشلیخی:

که به تازی مرهم الرسل گویند، این مرهم دوازده اجزا است، دوازده پیغمبر ساخته اند. آماس های سخت، نرم کند و خنازیر و ناسور را به صلاح آورد؛ صنعت آن:

مقل سه جزو، اشق پنج جزو، جاوشیر و اذخر و کندر سه جزو، مرّ و هیرزما[103] از هریک دو جزو، موم صافی بیست جزو، مرداسنگ چهار

جزو، ایرسا بیست و چهار جزو، زنگار دو

جزو، زراوند سه جزو، صمغ ها به سرکه حل کنند و بیرزد[104] در صد و بیست و چهار جزو روغن زیت بگدازند و در هاون نیک بمالند.

مرهم باسلیقون:

آماس می راند و از ریم پاک کند و گوشت برویاند؛ صنعت آن: موم صافی بیست درم، زفت پانزده درم، مرّ و راتیانه و علک البطم از هریک ده درم، روغن زیت شصت درم، و در نسخه دیگر مرّ بیست درم و قدری پیه گاو آورده اند.

مرهم سرخ:

ریش های گرم که بر همه اندام برآید، سود دهد؛ صنعت آن: مرداسنگ زرد دو جزو، زردچوبه جزوی، به سرکه تر کنند و به روغن گل بسرشند و بمالند.

مرهم زنگار:

ریش های کهن خشک کند و گوشت فزونی بخورد؛ صنعت آن: زنگار دو درم، موم و علک البطم و راتیانه از هریک پنج درم، با روغن زیت بگدازند و بمالند.

مرهم رویاننده:

مرداسنگ وقیه ای، روغن زیت سه وقیه، کندر و پرز و دم الاخوین و انزروت، سوده، و باقی در روغن زیت بگدازند و در هاون بمالند.

مرهم سرنج:

در سرطان و خنازیر سود دهد؛ صنعت آن: مرداسنگ پنج درم، علک البطم و سرنج از هریک شش درم، در آن چه توان سحق کرد[105] و آن چه نتوان کرد در روغن زیت یا روغن گل بگدازند و بمالند.

مرهم سیاه:

گوشت مرده ببرد و گوشت نو بیاورد؛ صنعت آن: مرداسنگ نیم رطل، روغن زیت نیم من، موم ربع رطلی، زفت بیست درم، علک البطم پنج درم، مقل پنج درم، زفت و علک بگدازند و مرداسنگ سوده درافکنند، و امّا مقل باید خوسانید.

مرهم توتیا:

ریش های قضیب و هر ریش که در اسافل بدن باشد، سود دهد؛ صنعت آن:

موم زرد بیست درم، روغن گل پنجاه درم، توتیا بیست درم، سوده، موم روغن بگدازند و توتیا بر آن افشانند.

مرهم سلطانی:

مرداسنگ و زردچوبه و انزروت و راتیانه و چشمک از هریک سه درم، صبر درمی و نیم، موم نو بیست درم، روغن چندان که کفاف باشد.

مرهم مصری:

به جهت ریش گوش که ریم آید، سود دهد؛ صنعت آن: سرکه هفت درم، انگبین هشت درم، بجوشانند تا سرکه برود و یک درم زنگار سوده در آن پاشند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 125

مرهم سوختگی:

مرداسنگ و خبث الفضّه و اسفیداج و اقلیمیا و آهک مغسول و روغن گل و سفیده تخم مرغ در یکدیگر بمالند، چنان چه رسم است؛ صنعت آن: زفت ده درم، انزروت دو درم، زنگار سه درم، زردچوبه مثقالی، موم چهار مثقال، روغن گوسفند پانزده درم، زهره گاو دو مثقال، مرهم سازند.

مرهم خل:

گوشت برویاند و ریش خشک کند؛ صنعت آن: مرداسنگ ده درم، کوفته و بیخته، با چهل درم پیه و روغن زیت و دو درم زردچوبه و اسفیداج پنج درم، توتیا پنج درم، نیک بمالند و مرهم سازند.

مرهمی که خنازیر نرم کند:

آرد باقلا و جو و پیه بط و بیخ حنظل و بیخ سوسن و شبّ یمانی از هریک جزوی، زفت نیم جزو، زفت و پیه در روغن زیت بگدازند و داروها با آن حل کنند و مرهم سازند، امید که نافع باشد.

خواص الأشياء، متن، ص: 126

[باب بیست و یکم][106] اسامی مرکّبات

اشاره

سکنجبین، اشربه[107]، لعوقات، مربّیات، جوارشات، معاجین، تریاقات، اطریفلات، مفرّحات، اقراص، حبوبات، سفوفات، ایارجات، شیاف، طلاها، داروهای، غرغره، داروهای چشم، مطبوخات، روغن ها، مرهم ها.

صفت دواء الملوک:

که جهت سکندر رومی ساخته اند: بگیرند پوست هلیله و بلیله و آمله و هلیله سیاه از هر یکی سی و شش مثقال، سیاه دانه بیست و چهار مثقال، فلفل گرد و فلفل دراز و پلپلمویه و زنجبیل از هریک دوازده مثقال، کبابه چینی و بلادر سر از وی دور کرده از هر یکی شش مثقال، نارمشک و قاقله صغار و مشک زمین از هر یکی جداجدا دو مثقال بکوبند، بیاورند سیصد مثقال فانید یعنی شکر سفید خوب و در دیگ رویین یا سنگین کنند و قدری آب بر آن ریزند و در زیر آن آتش نرم کنند، چنان که شکر بگدازد و بعد از آن داروها را کوفته و بیخته در وی اندازند و خوب بیامیزند و به عدد روزها از سال هر روز بامداد به ناشتا از آن یک غلوله بخورد و قدری آب شیر گرم از پس آن بخورد؛ و هرکه بر خوردن این معجون مداومت نماید در ماه اوّل موی سفید شده او اعادت کند که سیاه شود و آنچه سیاه باشد سفید نشود؛ و در ماه دوم روشنایی چشم او زیاده شود؛ و در ماه سیم زبان او در فصاحت زیاده شود و در هر عضو او که خللی [باشد][108] به اصلاح آید؛ و در ماه چهارم رگ های او گشاده گردد و گوشت او سخت شود و درد شانه به اصلاح آورد؛ و در ماه پنجم به کلّی غم اندوه از دل برود و عیش خوش گردد؛ و در

ماه ششم عقل او زیادت کند و حفظ او زیادت گردد؛ و در ماه هفتم علّت بواسیر و جذام و نقرس و برص از او برود؛ و در ماه هشتم دنبل ها و باد که در تن او باشد به کلّی دفع شود؛ و در ماه نهم هرچه بشنود یاد گیرد و فراموش

شده باز خاطر آید؛ و در ماه دهم جمله دردها از اعضای او برود؛ و در ماه یازدهم اخلاط جنون و دیوانگی از او دفع شود، و اگر او را صد کنیزک باشد به یک هفته به همه تواند رسید، و چشم او مثل ستاره بود و افروخته گردد؛ و فایده این معجون نهایت ندارد؛ و اللّه أعلم.

اگر خواهد که موی سفید سیاه شود، بیاورد پوست آمله و هلیله و بلیله و قند برابر بساید و با قند غلوله کند هر روز مقدار درمی بخورد تا سه هفته تمام موی سفید سیاه گردد، به اذن اللّه تعالی.

ترکیب فخر السّرور:

فلفل یک سیر، دارفلفل یک سیر، دارچین یک سیر، زنجبیل یک سیر، سادج یک سیر، زعفران یک سیر، مصطکی یک سیر، مشک سه غلوله، نارجیل یک سیر، چوب فرنگ ده سیر، سنبل[109] یک من.

[تمّت][110].

[111]

([1] --
1). به گفته جورج سارتن(مدخل، ج 1، ص 479) رساله قابلگی پل مفقود شده و این که مؤلف کتاب لقب« القوابل»[- ماماها] را برای حنین آورده است با ترکیب زبان عربی سازگار نیست. القوابل به این صورت نمی تواند نام شخص باشد، شاید نام کتابی بوده است. [2] (2). انتقال علوم یونانی به عالم اسلام، دلیسی اولیری، ترجمه احمد آرام،

ج 2، تهران، جاویدان، 1356، صص 58- 55. [3] (1). برای اطلاع بیشتر از آثار رازی به: فهرست کتابهای رازی و نامهای کتابهای بیرونی، از دکتر مهدی محقق،(انتشارات دانشگاه تهران، 1366) مراجعه شود. [4] (2). فرهنگ اسلام در اروپا، دکتر زیگرید هونکه، ترجمه مرتضی رهبانی، تهران، دفتر نشر اسلامی، بی تا، صص 241- 237. [5] (1). ابن الندیم- ابو الفرج محمد بن اسحق(385- 297 ه ق. 999- 909 م) صاحب تألیف نفیسی است به نام« الفهرست» یا« فهرس العلوم» که در آن از فنون مختلفه مانند لغت- مذهب- نحو- اخبار- آداب- طب و کیمیا- انساب سیر- شعر- کلام- فقه- فلسفه و امثال آن و دانشمندان این فنون را با شرح حال و عقاید و کتب و مؤلفاتشان با بیانی بسیار سلیس و عبارتی شیرین به عربی نگاشته که سند بسیار محکم و متقن برای عموم مراجعه کنندگان و تذکره نویسان می باشد. کتاب الفهرست در مصر و لیپزیک آلمان]Leipzig [به چاپ رسیده است. [6] (2). ابن ابی اصیبعه- نامش احمد پدرش قاسم ملقب به موفق الدین مکنی به ابو العباس و مشهور به ابن ابی اصیبعه می باشد و از پزشکان مائه هفتم هجری قمری و در طب و حکمت و فلسفه و تاریخ دستی بسزا داشته است. وی را کتابی است بسیار نفیس و سودمند به نام« عیون الانباء فی طبقات الاطباء» که سرگذشت همه پزشکان و حکما از پیدایش طب تا دوران خود می باشد و یکی از بزرگترین سندهای تاریخی می باشد- این کتاب در دو مجلد در مصر به سال 1299 هجری قمری مطابق با 1883 میلادی چاپ شده است. وفات

ابن ابی اصیبعه به سال 668 هجری قمری مطابق با 1269 میلادی می باشد. [7] (3). بیرونی- ابو ریحان بیرونی فیلسوف و منجّم و ریاضی دان معروف ایرانی است- تولدش به سال 362 هجری قمری مطابق 972 میلادی در خوارزم و وفاتش به سال 440 هجری قمری مطابق 1048 میلادی در غزنین اتفاق افتاده است. وی را مؤلفات بسیار معتبر می باشد که مهمترین آنها کتاب« آثار الباقیه عن القرون الخالیه» و« ماللهند» می باشد. به علاوه رساله مخصوصی در باب کتب و رسالات محمد زکریای رازی تألیف کرده است که به سال 1936 میلادی تحت عنوان:« رساله للبیرونی لفهرست کتب محمد بن زکریای الرازی» Epitre de Beruni, Contenant des ouvrages de Muhammad B. Zakariya Ar- Razi با شرح و حاشیه از طرف پاول کراوس P .kraus در پاریس به چاپ رسیده است. به نظر می رسد این کتاب اولین بیبلیوگرافی است که دانشمندی از دانشمند دیگر به صورت کتاب یا رساله مخصوص به رشته تحریر درآورده است. [8] (4). Lenglet Dufresnoy) Histoire de la philosophie herme? tique(. [9] (1).Escutial - کتابخانه مشهور اسپانیا(غیر از کتابخانه مادرید) که در شهری به همین اسم می باشد و خارج شهر در شصت کلیومتری مادرید واقع شده این نقطه همان جایی است که چندی قبل محل نزاع و کشمکش بین اسپانیائیها بود و بدبختانه ممکن است بسیاری از نفائس و کتب قیمتی و غیره در طی این گیرودار و نزاع از بین رفته باشد. [10] (1). Encyclope ?diste - سردسته آنهاFreind فرند است. رجوع شود به کتاب« زندگی علمای مشهور». Vies des Savants illustres تألیف 2) [11] . L .Figuier). رجوع

شود به کتاب الفهرست و عیون الانباء و رساله بیرونی. [12] (3). رجوع شود به کتاب الفهرست. [13] (1). نقل از: مؤلفات و مصنّفات ابو بکر محمد بن زکریای رازی، با تصحیحات و حواشی دکتر محمود نجم آبادی، تهران، دانشگاه تهران، 1371، مقدّمه، صص 5- 1. [14] (2). عیون الانباء، ص 423. [15] (3). الجماهر فی معرفه الجواهر، ص 72. [16] (4). البدء و التاریخ، ج 4، ص 94؛ نقل از فهرست کتابهای رازی، ص 155. [17] (5). شرح قصیده خواجه ابو الهیثم جرجانی، ص 50؛ نقل از: فهرست کتابهای رازی، ص 155. [18] (6). مؤلّفات و مصنّفات رازی، ص 64؛ نیز، ر ک: همان، ص 190. [19] (1). مؤلفات و مصنفات رازی، صص 328- 327. [20] (2). فهرستواره کتابهای فارسی، احمد منزوی، ج 5، تهران، انجمن آثار و مفاخر فرهنگی، 1380، ص 3441. [21] (3). ر ک: خواص الاشیاء(متن کتاب حاضر)، ص 27، باب چهارم، فنداریقون. [22] (1). س: ذکریا. [23] (2). به قیاس افزوده شد. [24] (1). س:+ جهت. [25] (1). س: و؛ به قیاس اصلاح شد. [26] (2). به قیاس افزوده شد. [27] (1). س: اناب. [28] (1). به قیاس افزوده شد. [29] (2). به قیاس افزوده شد. [30] (1). س: زانید. [31] (1). به قیاس افزوده شد. [32] (1). به قیاس افزوده شد. [33] (1). به قیاس افزوده شد. [34] (2). س: شیبرمله.(؟) [35] (3). س: الوابالو. [36] (1). به قیاس افزوده شد. [37] (2).

س: + و. [38] (1). س: عنبی. [39] (1). به قیاس افزوده شد. [40] (2). س: + درم. [41] (1). س: خر؛ به قیاس اصلاح شد. [42] ابوعلی - مترجم: رازی، محمد بن زکریا، خواص الأشیاء، 1جلد، مجمع ذخائر اسلامی - قم، چاپ: اول، 1388 ه.ش. [43] (1). به قیاس افزوده شد. [44] (1). به قیاس افزوده شد. [45] (2). س: قارون. [46] (3). یا این مطلب افزوده کاتبان است؛ یا این که اگر نوشته مؤلّف یا مترجم باشد، نشانگر ردّ انتساب این کتاب به زکریای رازی است؛ چرا که تولّد و وفات ابن سینا بعد از رازی است و حدود یک قرن از هم فاصله زمانی دارند. [47] (1). به قیاس افزوده شد. [48] (2). به قیاس افزوده شد. [49] (1). س: ققطافلون. [50] (2). س: ظرف یا چینی. [51] (1). س: قلیفیون. [52] (1). س: سنجرسنا. [53] (2). به قیاس افزوده شد. [54] (3). به قیاس افزوده شد. [55] (1). به قیاس افزوده شد. [56] (2). س: غافث سروبن. [57] (1). س: استفراق. [58] (1). س: زحر. [59] (1). س: اصظقیقون. [60] (1). به قیاس افزوده شد. [61] (1). س: کذا؛ در متون طبّی یافت نشد؛ شاید« جزر»(هویج) باشد(؟). [62] (2). س: کذا؛ همچنان یافت نشد. [63] (1). س: خشک. [64] (2). به قیاس افزوده شد. [65] (1). به قیاس افزوده شد. [66] (1). س: زیق. [67] (1). س: کذا؛ یافت نشد. [68] (2).

س: حفظ. [69] (1). س: رانش. [70] (1). س:+ متلا. [71] (2). به قیاس افزوده شد. [72] (1). به قیاس افزوده شد. [73] (1). س: معجون. [74] (2). به قیاس افزوده شد. [75] (1). به قیاس افزوده شد. [76] (1). به قیاس افزوده شد. [77] (1). س: دکر. [78] (1). به قیاس افزوده شد. [79] (1). س: اندمروح. [80] (2). به قیاس افزوده شد. [81] (1). به قیاس افزوده شد. [82] (1). به قیاس افزوده شد. [83] ابوعلی - مترجم: رازی، محمد بن زکریا، خواص الأشیاء، 1جلد، مجمع ذخائر اسلامی - قم، چاپ: اول، 1388 ه.ش. [84] (1). س: بلیله. [85] (1). س: اختلاف. [86] (1). به قیاس افزوده شد. [87] (2). س: طبرقیوسی. [88] (1). به قیاس افزوده شد. [89] (1). به قیاس افزوده شد. [90] (1). به قیاس افزوده شد. [91] (1). س: کعک. [92] (2). به قیاس افزوده شد. [93] (3). به قیاس افزوده شد. [94] (4). به قیاس افزوده شد. [95] (1). س: بیادم(؟). [96] (1). به قیاس افزوده شد. [97] (1). به قیاس افزوده شد. [98] (1). به قیاس افزوده شد. [99] (1). س: اسبزه. [100] (1). س: عبیدان. [101] ابوعلی - مترجم: رازی، محمد بن زکریا، خواص الأشیاء، 1جلد، مجمع ذخائر اسلامی - قم، چاپ: اول، 1388 ه.ش. [102] (1). س: کلکی. [103] (1). س: نیرزا. [104] (1). س: بیرز. [105] (2). س:+ خیر.

[106] (1). به قیاس افزوده شد. [107] (2). س:+ دیها(؟). [108] (3). به قیاس افزوده شد. [109] (1). س: سل. [110] (2). به قیاس افزوده شد. [111] ابوعلی - مترجم: رازی، محمد بن زکریا، خواص الأشیاء، 1جلد، مجمع ذخائر اسلامی - قم، چاپ: اول، 1388 ه.ش.

تعريف مركز

بسم الله الرحمن الرحيم
هَلْ يَسْتَوِى الَّذِينَ يَعْلَمُونَ وَالَّذِينَ لَا يَعْلَمُونَ
الزمر: 9

المقدمة:
تأسّس مركز القائمية للدراسات الكمبيوترية في أصفهان بإشراف آية الله الحاج السيد حسن فقيه الإمامي عام 1426 الهجري في المجالات الدينية والثقافية والعلمية معتمداً على النشاطات الخالصة والدؤوبة لجمع من الإخصائيين والمثقفين في الجامعات والحوزات العلمية.

إجراءات المؤسسة:
نظراً لقلة المراكز القائمة بتوفير المصادر في العلوم الإسلامية وتبعثرها في أنحاء البلاد وصعوبة الحصول على مصادرها أحياناً، تهدف مؤسسة القائمية للدراسات الكمبيوترية في أصفهان إلى التوفير الأسهل والأسرع للمعلومات ووصولها إلى الباحثين في العلوم الإسلامية وتقدم المؤسسة مجاناً مجموعة الكترونية من الكتب والمقالات العلمية والدراسات المفيدة وهي منظمة في برامج إلكترونية وجاهزة في مختلف اللغات عرضاً للباحثين والمثقفين والراغبين فيها.
وتحاول المؤسسة تقديم الخدمة معتمدة على النظرة العلمية البحتة البعيدة من التعصبات الشخصية والاجتماعية والسياسية والقومية وعلى أساس خطة تنوي تنظيم الأعمال والمنشورات الصادرة من جميع مراكز الشيعة.

الأهداف:
نشر الثقافة الإسلامية وتعاليم القرآن وآل بيت النبىّ عليهم السلام
تحفيز الناس خصوصا الشباب على دراسة أدقّ في المسائل الدينية
تنزيل البرامج المفيدة في الهواتف والحاسوبات واللابتوب
الخدمة للباحثين والمحققين في الحوازت العلمية والجامعات
توسيع عام لفكرة المطالعة
تهميد الأرضية لتحريض المنشورات والكتّاب على تقديم آثارهم لتنظيمها في ملفات الكترونية

السياسات:
مراعاة القوانين والعمل حسب المعايير القانونية
إنشاء العلاقات المترابطة مع المراكز المرتبطة
الاجتنباب عن الروتينية وتكرار المحاولات السابقة

العرض العلمي البحت للمصادر والمعلومات
الالتزام بذكر المصادر والمآخذ في نشر المعلومات
من الواضح أن يتحمل المؤلف مسؤولية العمل.

نشاطات المؤسسة:
طبع الكتب والملزمات والدوريات
إقامة المسابقات في مطالعة الكتب
إقامة المعارض الالكترونية: المعارض الثلاثية الأبعاد، أفلام بانوراما في الأمكنة الدينية والسياحية
إنتاج الأفلام الكرتونية والألعاب الكمبيوترية
افتتاح موقع القائمية الانترنتي بعنوان : www.ghaemiyeh.com
إنتاج الأفلام الثقافية وأقراص المحاضرات و...
الإطلاق والدعم العلمي لنظام استلام الأسئلة والاستفسارات الدينية والأخلاقية والاعتقادية والردّ عليها
تصميم الأجهزة الخاصة بالمحاسبة، الجوال، بلوتوث Bluetooth، ويب كيوسک kiosk، الرسالة القصيرة (sms)
إقامة الدورات التعليمية الالكترونية لعموم الناس
إقامة الدورات الالكترونية لتدريب المعلمين
إنتاج آلاف برامج في البحث والدراسة وتطبيقها في أنواع من اللابتوب والحاسوب والهاتف ويمكن تحميلها على 8 أنظمة؛
JAVA.1
ANDROID.2
EPUB.3
CHM.4
PDF.5
HTML.6
CHM.7
GHB.8
إعداد 4 الأسواق الإلكترونية للكتاب على موقع القائمية ويمكن تحميلها على الأنظمة التالية
ANDROID.1
IOS.2
WINDOWS PHONE.3
WINDOWS.4

وتقدّم مجاناً في الموقع بثلاث اللغات منها العربية والانجليزية والفارسية

الكلمة الأخيرة

نتقدم بكلمة الشكر والتقدير إلى مكاتب مراجع التقليد منظمات والمراكز، المنشورات، المؤسسات، الكتّاب وكل من قدّم لنا المساعدة في تحقيق أهدافنا وعرض المعلومات علينا.

عنوان المكتب المركزي
أصفهان، شارع عبد الرزاق، سوق حاج محمد جعفر آباده ای، زقاق الشهيد محمد حسن التوكلى، الرقم 129، الطبقة الأولى.

عنوان الموقع : : www.ghbook.ir
البريد الالكتروني : Info@ghbook.ir
هاتف المكتب المركزي 03134490125
هاتف المكتب في طهران 88318722 ـ 021
قسم البيع 09132000109شؤون المستخدمين 09132000109.